

ميكى

مع العدد هدية :
طاولة ميكى

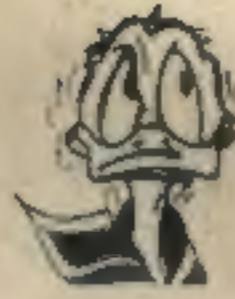
العدد ٧٨٢-٢٤ إبريل ١٩٧٦ الثمن ٥٠ مليماً

محبوب ميكى، شمس النجم

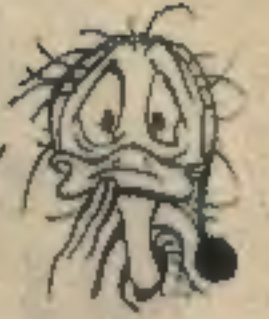


الترتيب الصحيح ..

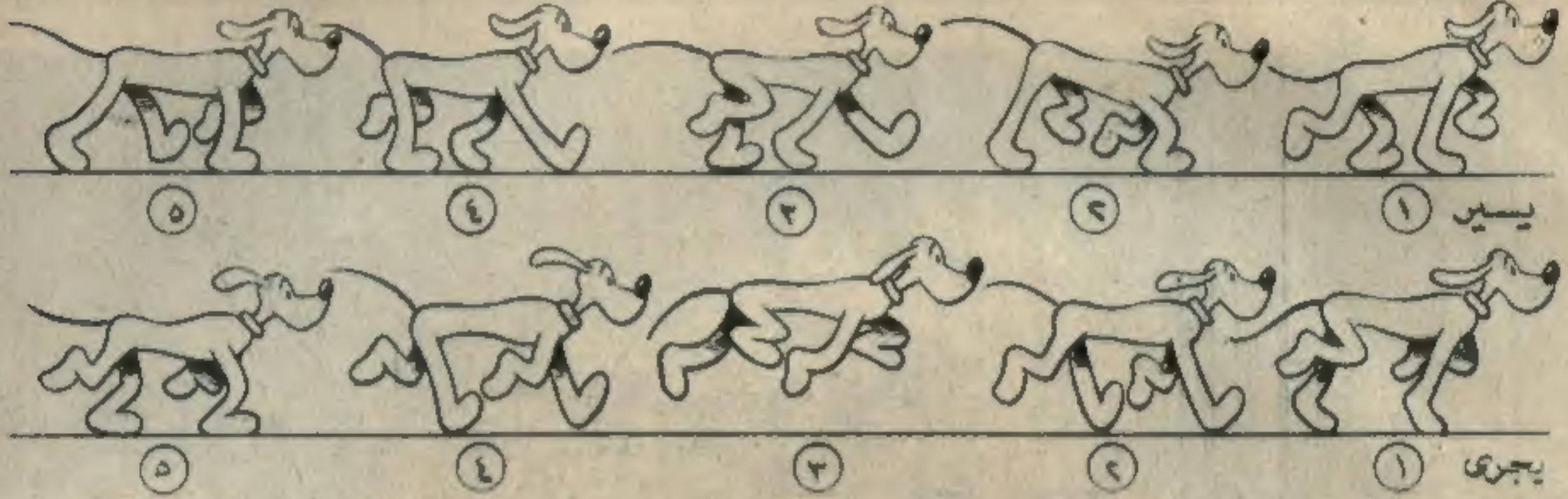
في المنظر الاول بلوتو وهو يسير، وفي
الثاني بلوتو وهو يجري هل تستطيع
ترتيب خطوات السير حسب بدايته
ونهايته ، وكذلك خطوات الجري .



تسأل



الحلول على صفحات ٢٨ - ٢٩



لغز البيت الريفي !



عندما سأل المفتش عاطف
ضديقه "أيمن" عن سر السعادة
البادية عليه، أخبره أنه
سيشترى منزلاً في الريف قبل
نهاية الأسبوع وأظهر له
صورة المنزل .

ميكى

مجلة اسبوعية
تصدر من مؤسسة
دار الهلال

رئيسة مجلس الإدارة
أمينة السعيد

رئيسة التحرير
عفت فاضل

مديرة التحرير
رجاء عبد الناصر

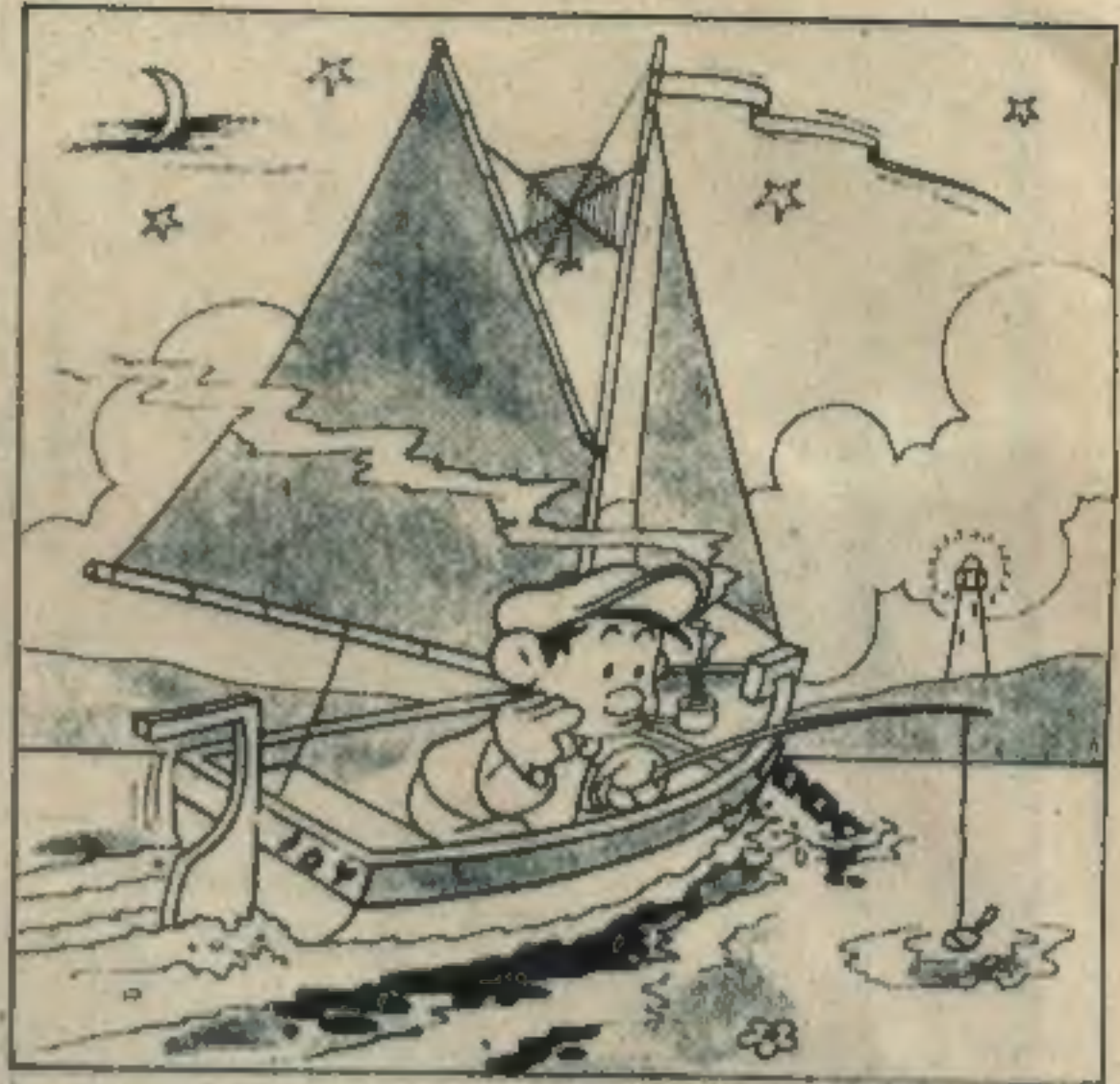
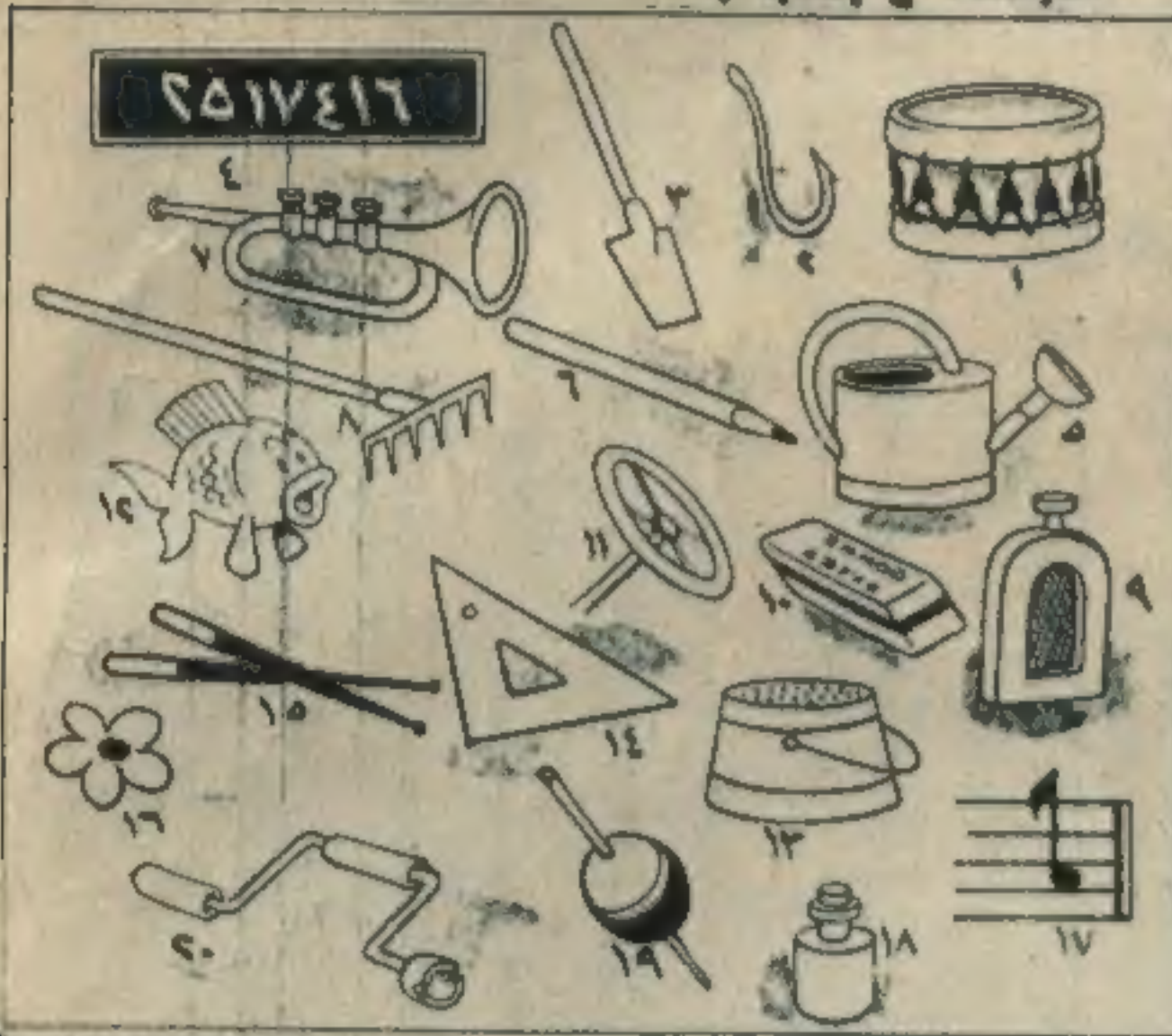
سكرتيرة التحرير
اسكندر إلياس

وهذه صورة مطبخ كامل .. ثلاجة وفرن
وشواية بالكهرباء كله بالكهرباء !



قيمة الاشتراك السنوي - ٥٢ عدداً - في
جمهورية مصر العربية وبلاد اتحادى البريد
العربى والافريقى ٢٥٠ قرشاً صافياً - لى سائر
انحاء العالم ١٢ دولاراً و ٥ جنيهات استرلينية
- والقيمة تسدد مقدماً لنسب الاشتراكات بدار
الهلال - في جمهورية مصر العربية والسودان
بحواله بريدية - في الخارج بشيك مصرفى لأم
مؤسسة دار الهلال - الاسعار الموضحة اعلاه
بالبريد العادى وللاداء رسوم البريد الجوى
والسجل على الاسعار المحددة عند الطلب .

مجموعات متجانسة ؟
كل أدوات من هذه الأدوات التي أمامك تصليح
لهنة من الفن ، هل تستطيع ذكر ارقام كل اربع أدوات
متجانسة مع بعضها .



الأخصاء هذا المنظر الجميل به ضرة الخطاء
هل تستطيع التعرف على الاخطاء
العشرة.. الضرة !



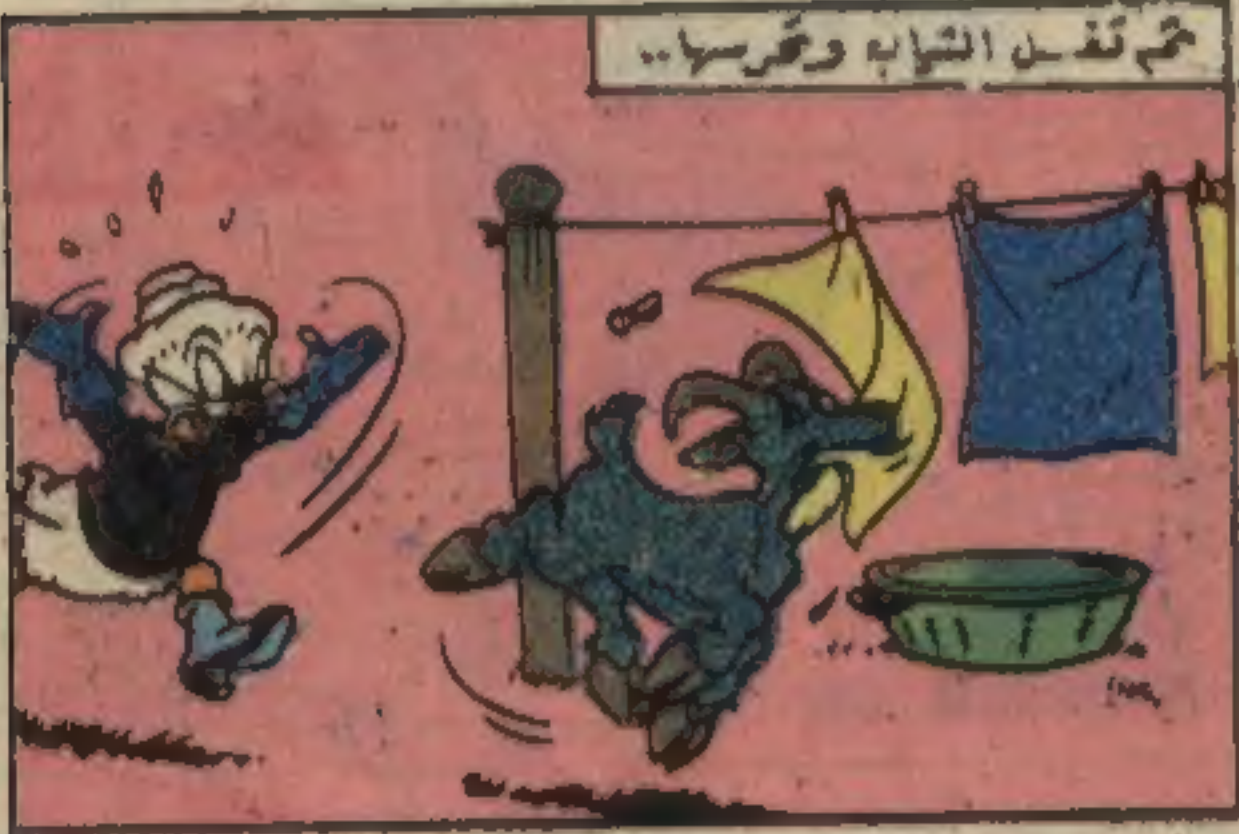
مالذي لا يملكه "عاطف" ولماذا يحذر "أيمن" منه؟ انظر الى الصور وفكر جيدا واذن لم تعرف الحل فانظر صفحة ٣٠

يوم في حياة الجدّة بطّة!

هنا هو طريق "الجدّة بطّة" من البيت
إلى الحظائر، إلى الحقل وهي تؤدي
وأجبات المزرعة...



تم تقبل الثياب وغرسها..



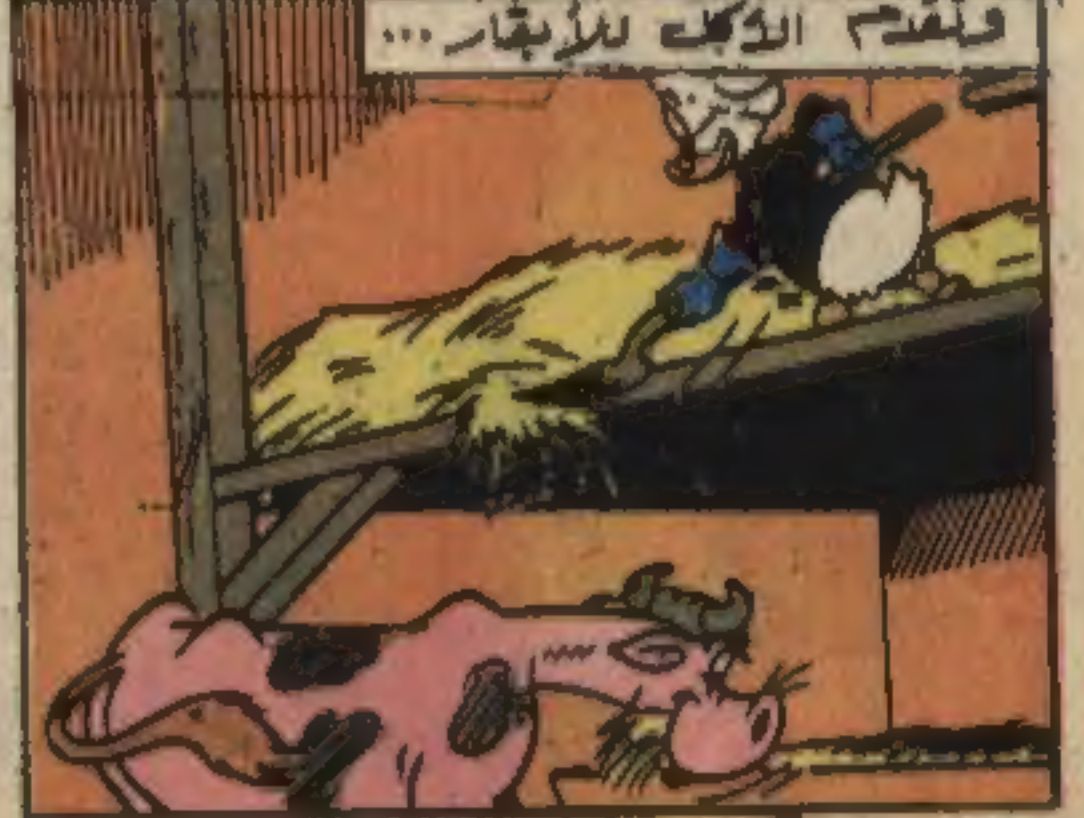
زفت في الصباح نغم الرياح ..



وتحاوله تدوين الحشرات العنيد ..



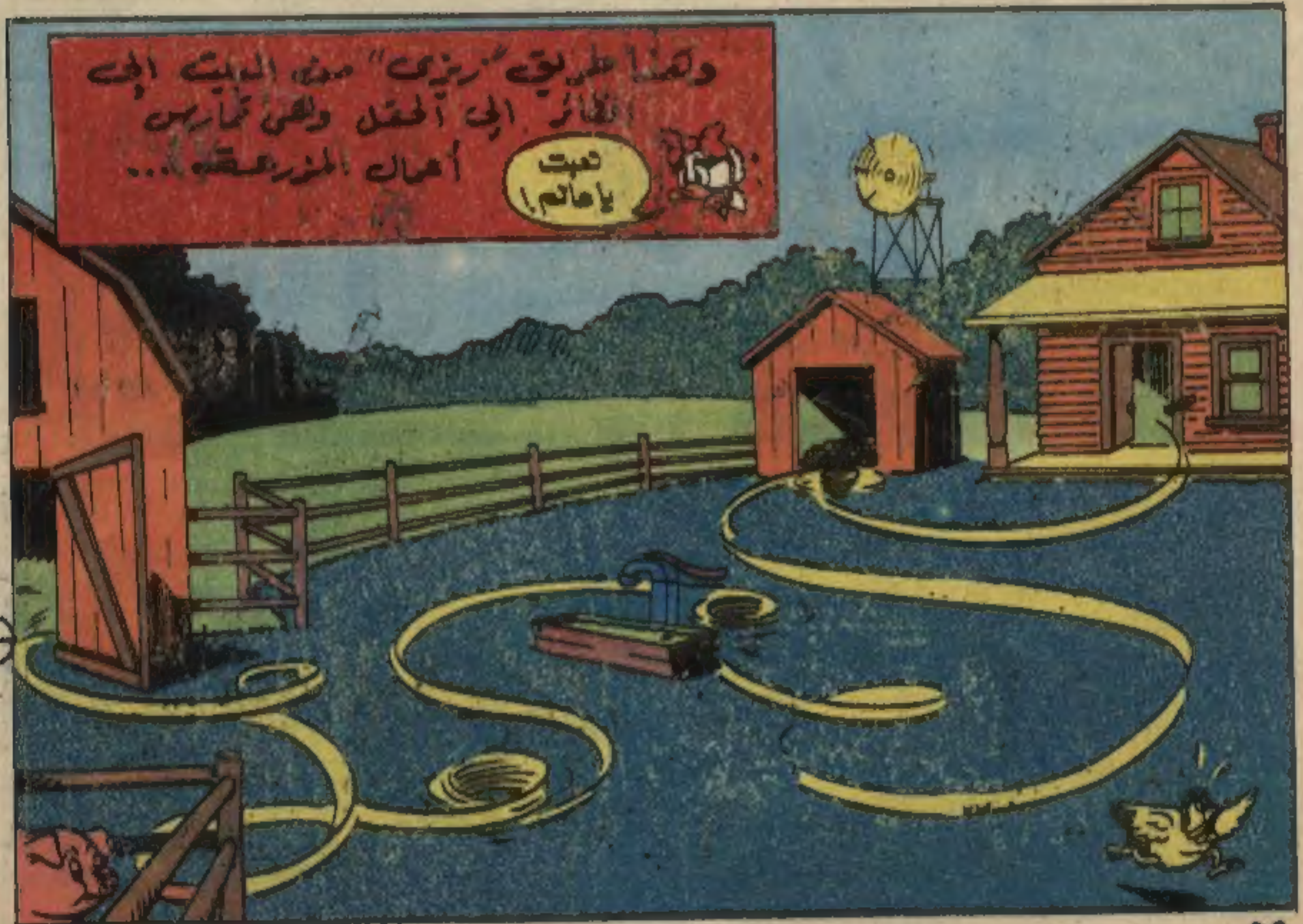
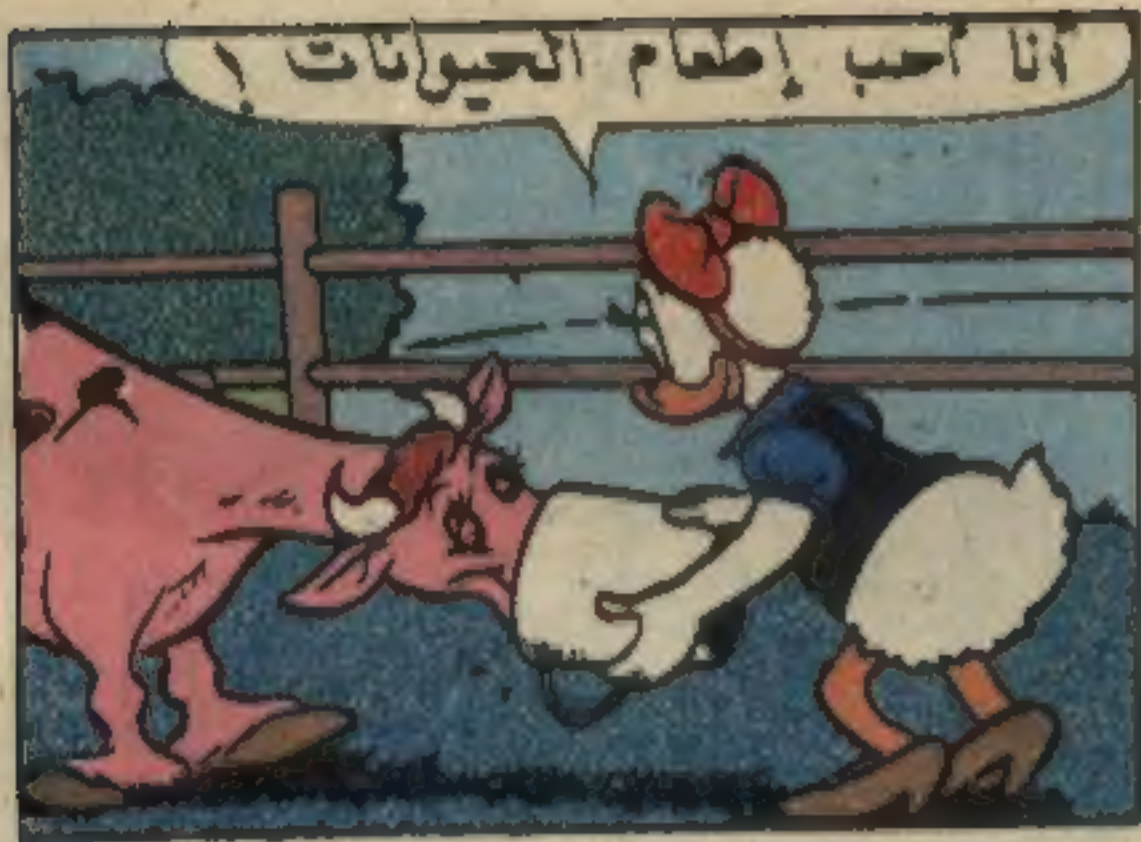
ولقد تم الذكّة للأبقار...

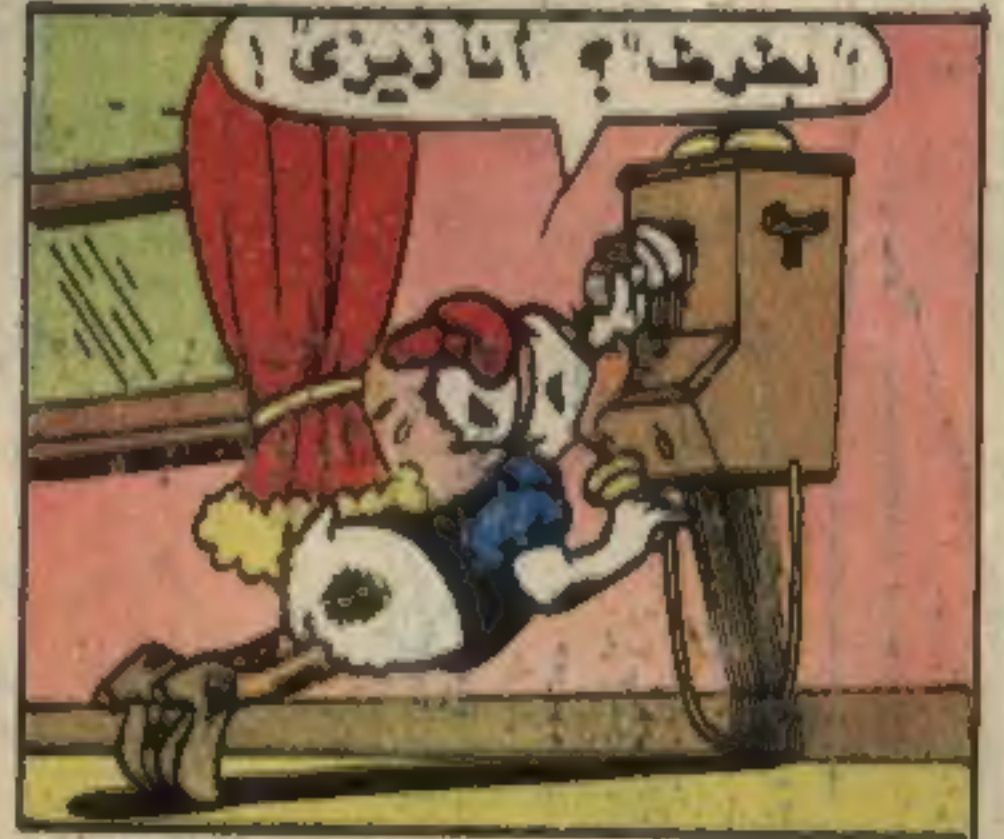
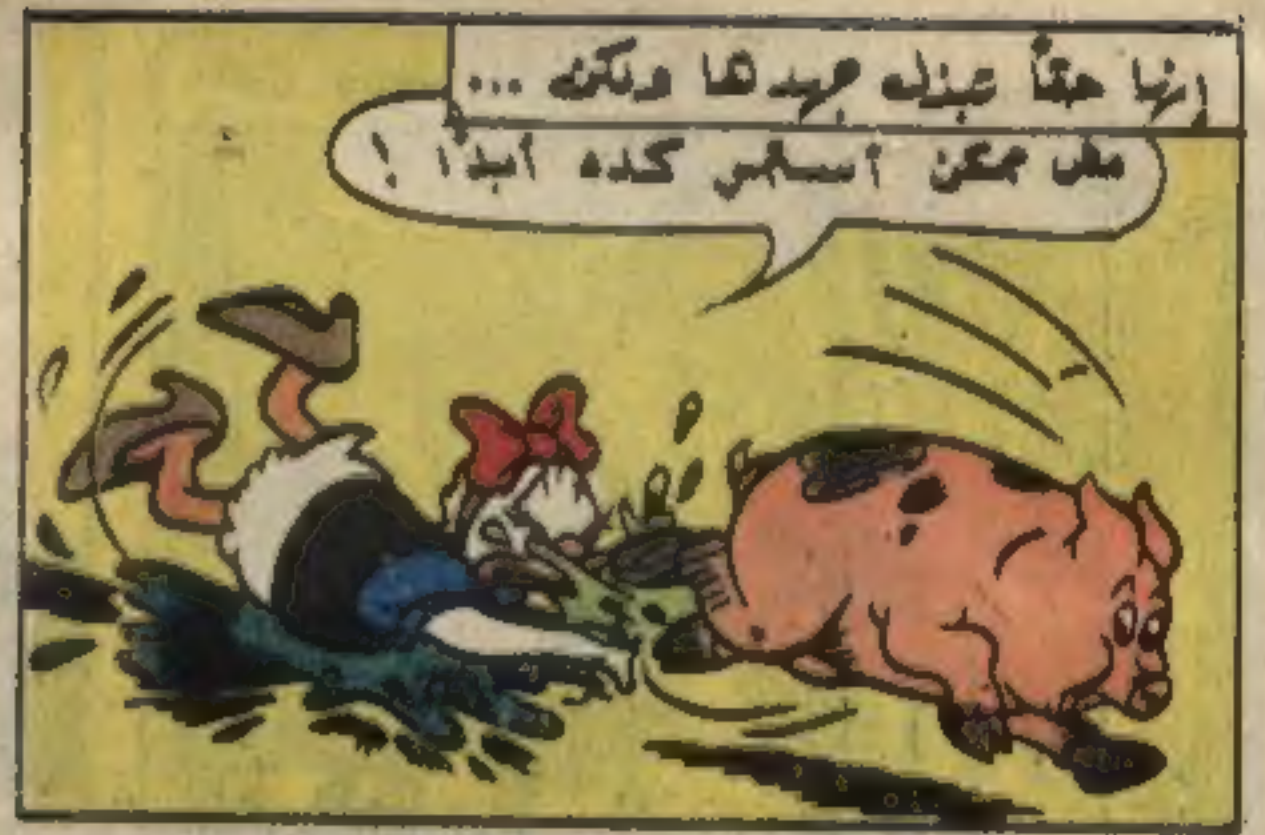




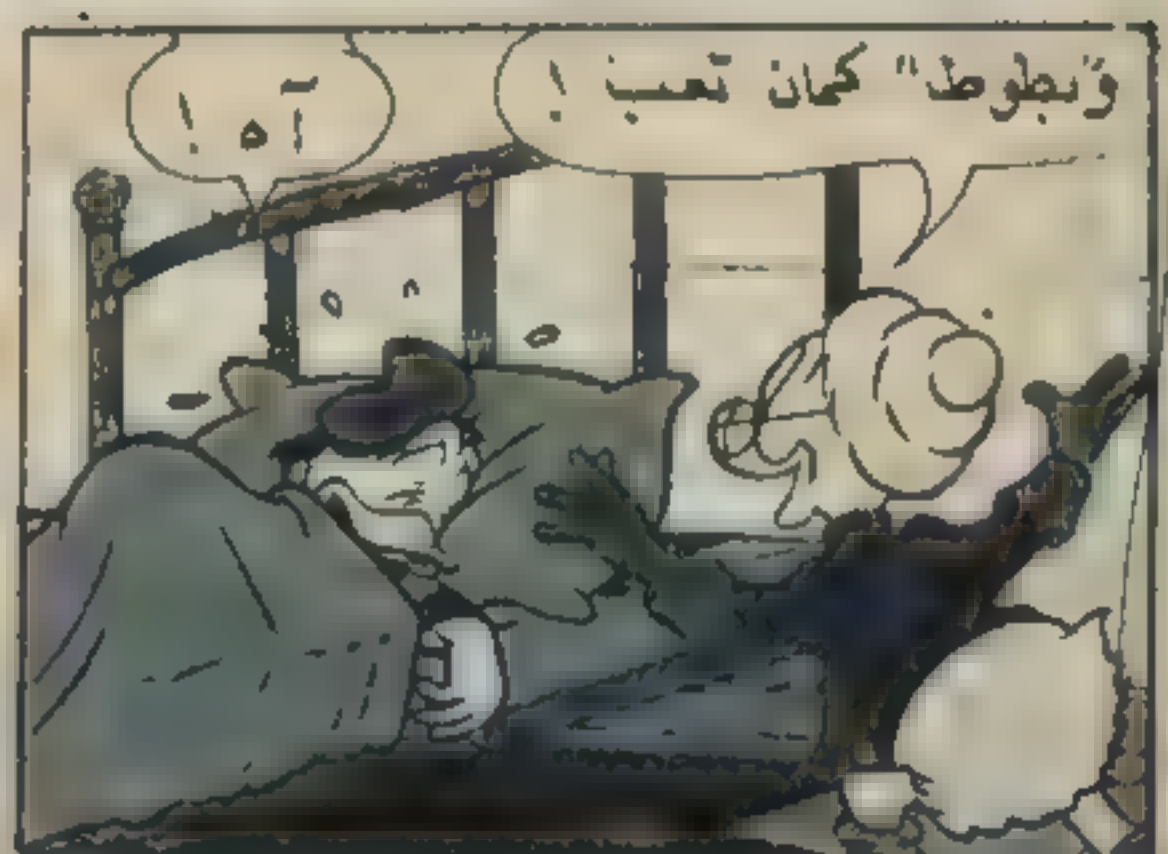
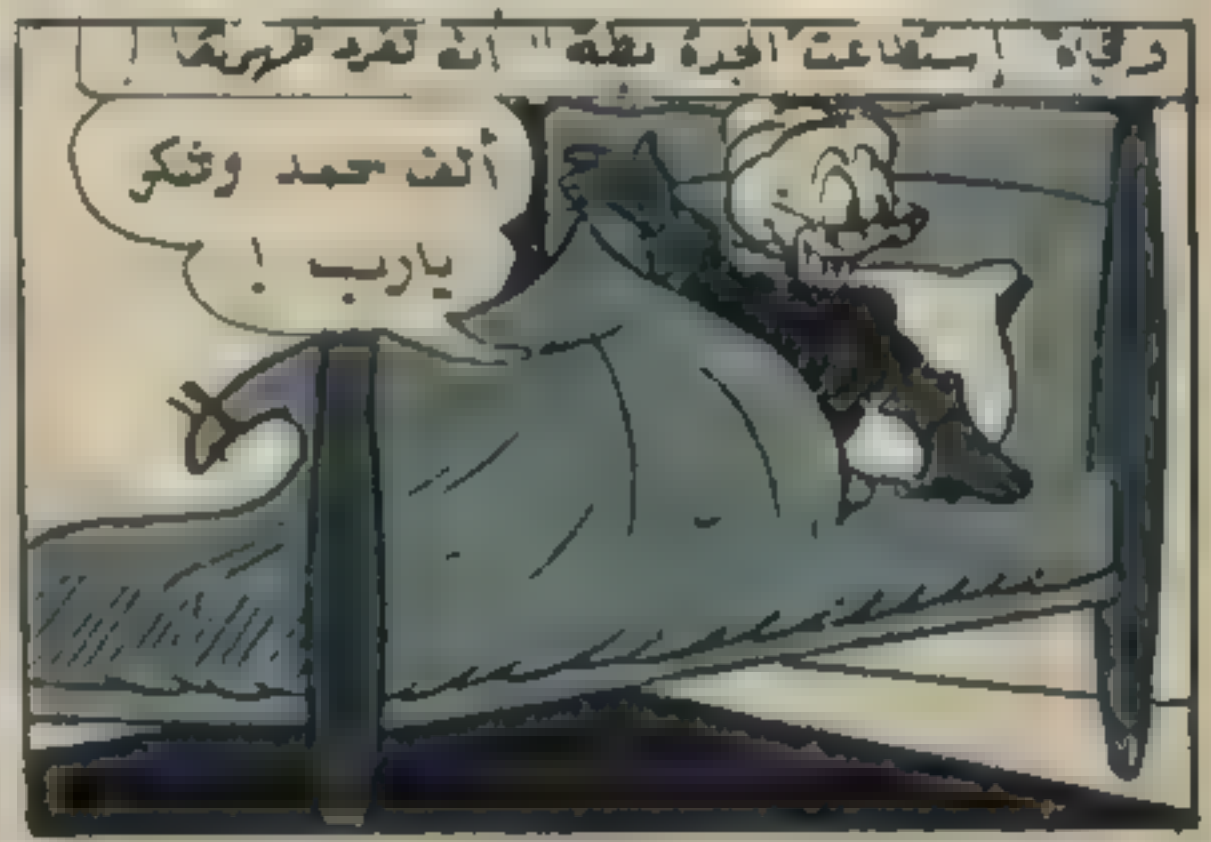
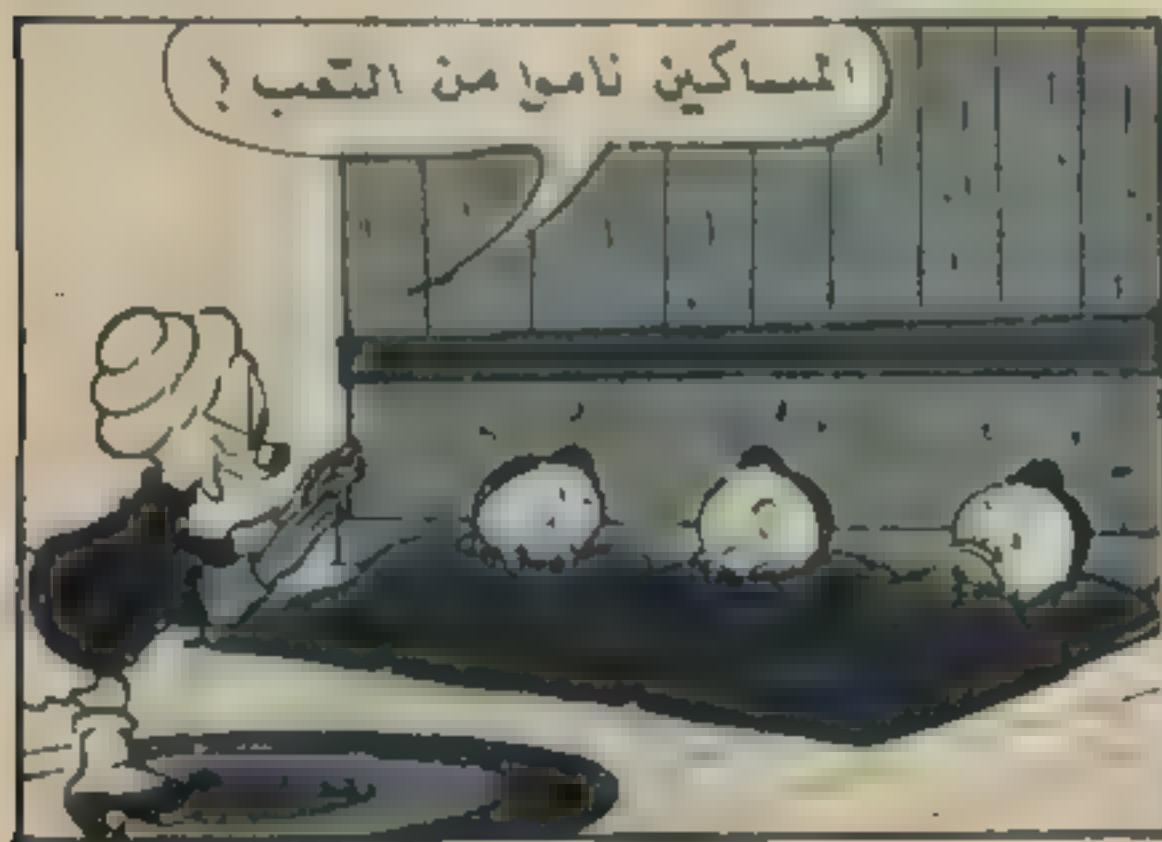
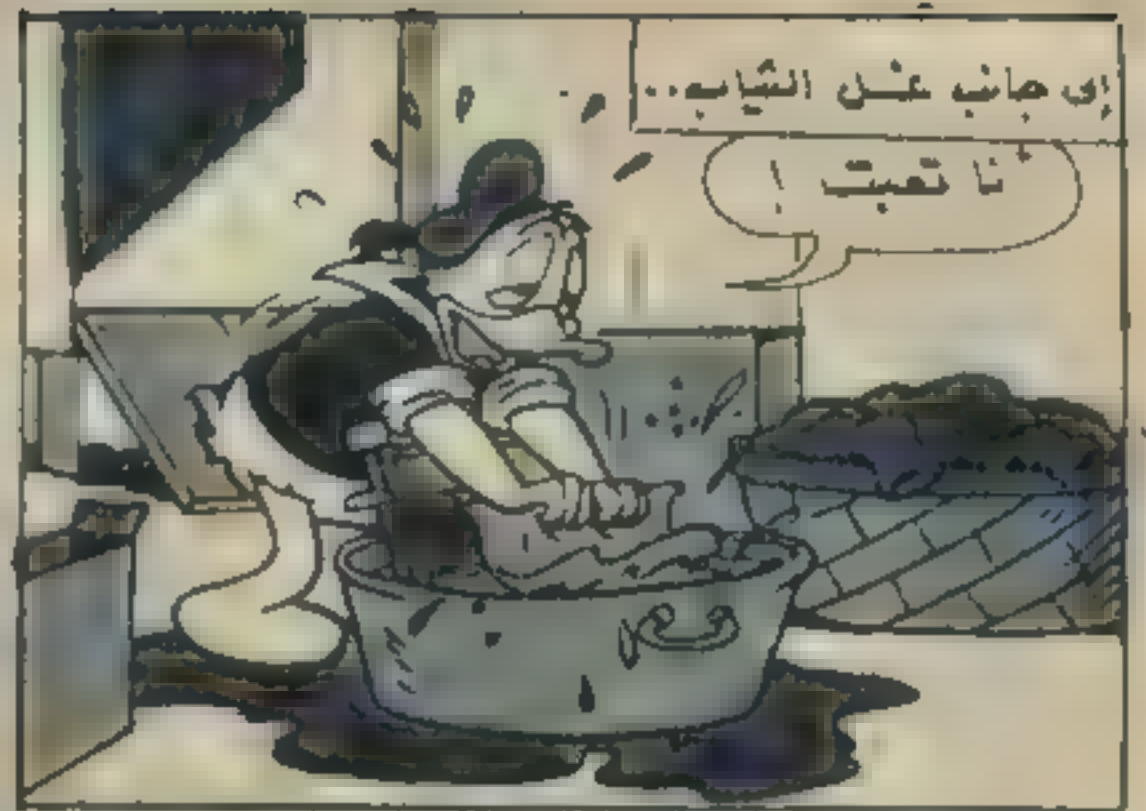
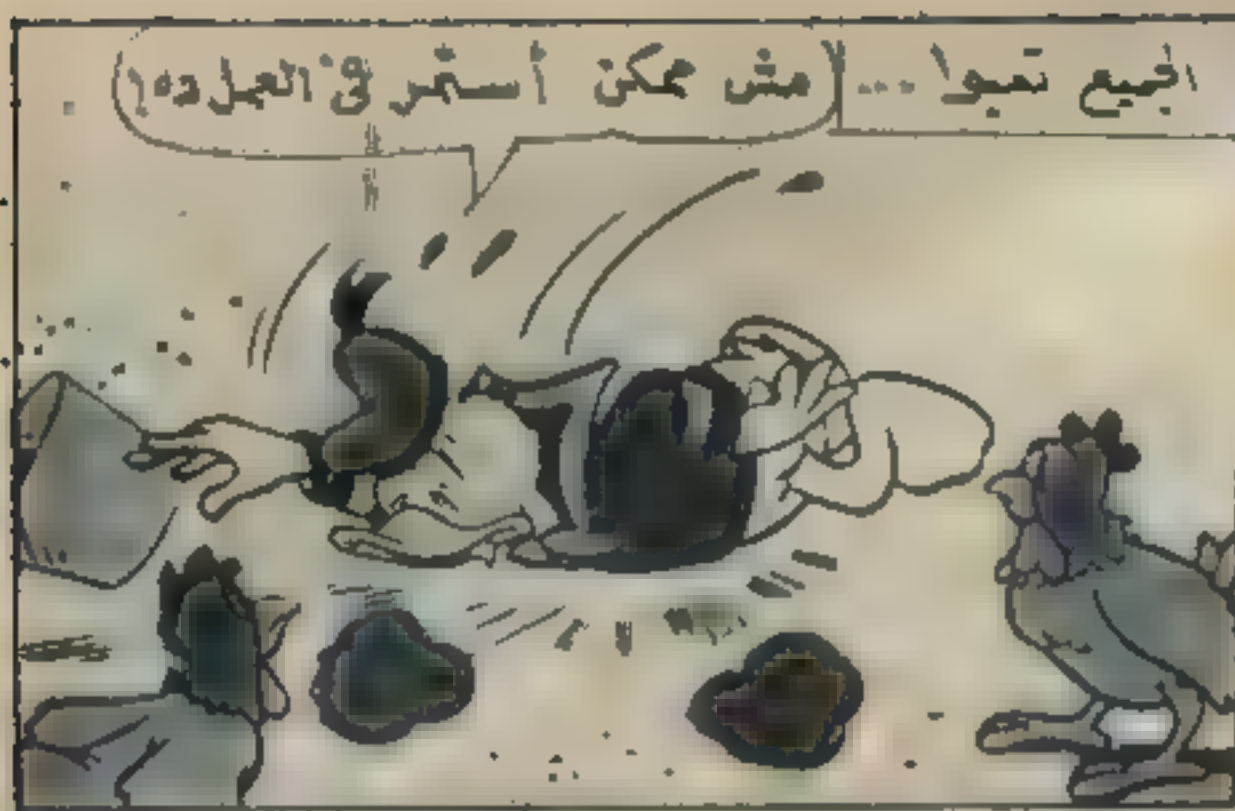










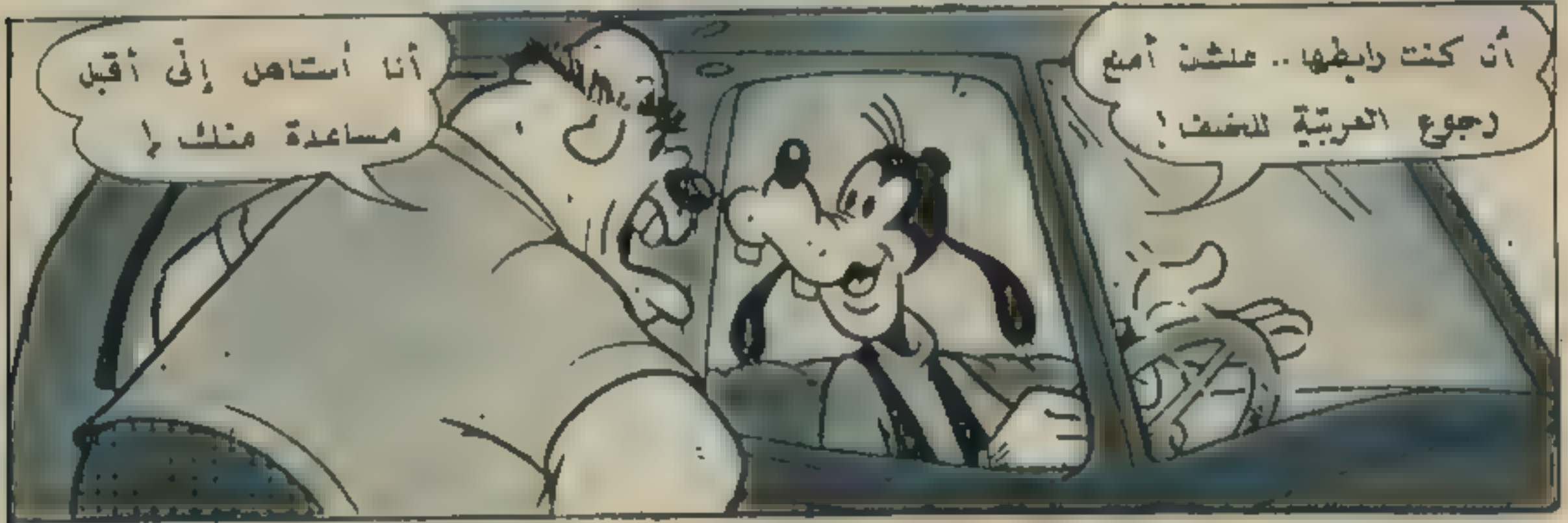


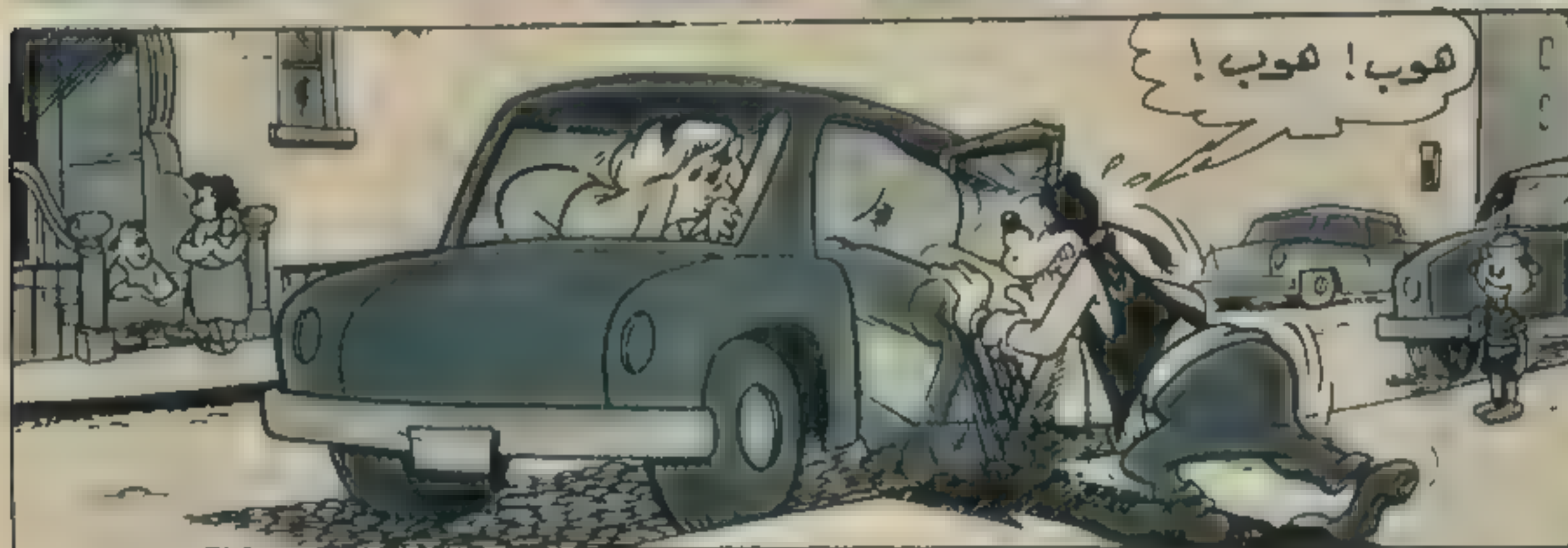
وهللت الحيوانات فرحاً بعودة "الطيرة بطقة" ..



بندق فاعل خير!







بيضة جديد في قسم النسيم

صديقتي .. صديقتي
وعاد الربيع .. عادت الطبيعة
تلبس اذهى حللها .. ومع
عيد الربيع .. مع عيد شمس
النسيم ومع بيض شمس النسيم
في ثوب جديد .. ملون ومبتكر
يقدم لك ميكي هذه الصحفات

الدجاجة صاحبة البيض الذهبي

● يمكنك ان تحاكي
اسطورة الدجاجة التي
تبيض ذهباً وذلك
بان تشتري لي صندوقاً
بنفسك وتسلمين مزيداً من
البهجة والروح على يوم شمس
النسيم .. عيد الربيع
والبيض الملون .

● المجينة التي « نادم
اليك طريقة صنعها » امتاسكة
الى حد كبير حتى تتمكني من
تقديمها بالسكين على شكل
دجاجة وبيض .

● يكفي ان تسمى
« بالرون » الدجاجة والبيض
فوق المجينة ويكون سمكها
سم او ٣ سم وان تقطع
والرأ حول البارون من كل
جهة لتحضري على الدجاجة
والبيض .

● يكفي بعد ذلك تزيين
الدجاجة والبيض بالزبيب
والفواكه المسكرة ودهنهما
بصغار بيضة للتلميع
والصاحبهما في الفرن .

أنشكال ظريفة لتلوين البيض

● اختر البيض الكبير الناعم
البياض فالألوان تظهر عليه بشكل
اوضح

● ارسم البيض بعد سلقه جامداً
انها ابسط الطرق .

ويمكنك ان تفرغ البيضة من محتوياتها
ول هذه الحالة : اعمل ثلثاً في كل من
طرف البيضة بواسطة ابرة مع العمل
على جعل احد الثقبين اكبر قليلاً من
الاخر - فطر الثقب - مليمتراً - والفرغ
محتويات البيضة لي وعاد جاف بان تلمع
في الثقب الصغير هذه المحتويات في الوعاء
ثم جفف البيضة برفقة بعد سلقها .

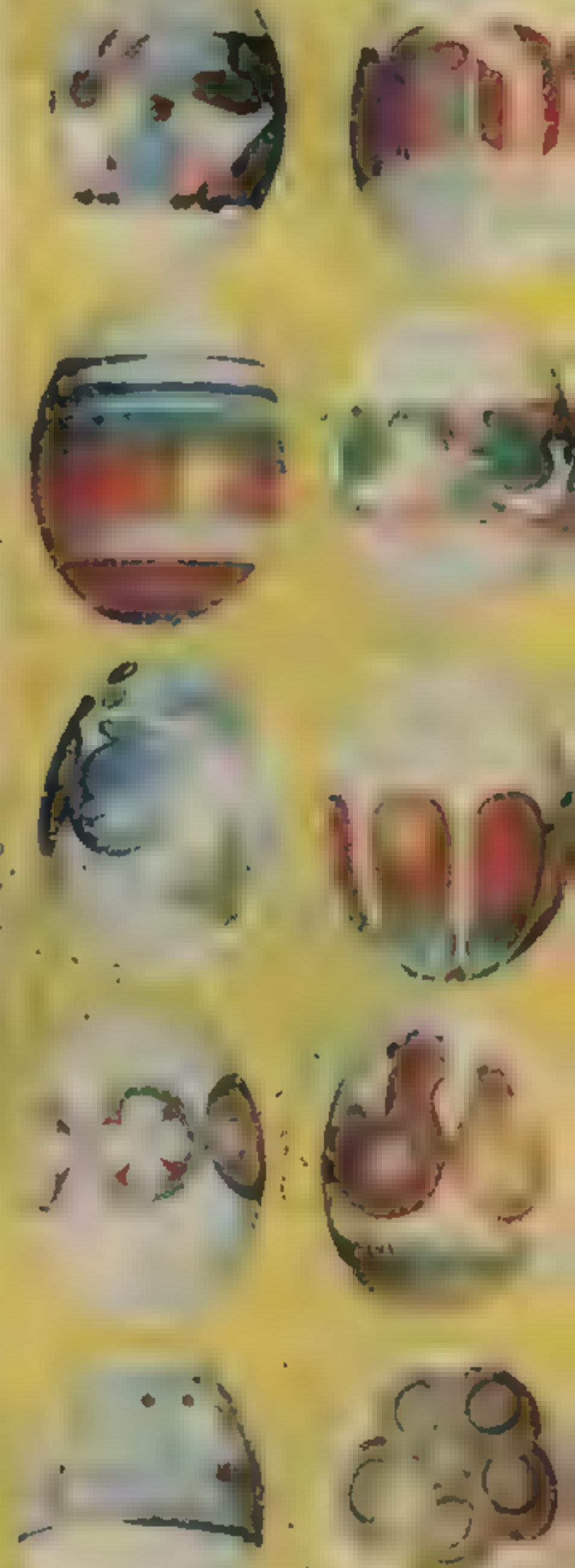
● استعمل فرشاة ناعمة ورقلمية
للتلوين .

● احسن الألوان لرسم البيضة هي
الجواش .

● استنوع من تصاميم البيض
المبينة في الصور لرسم البيض وتلوينه
وحتى تستطيع ان ترسم دوائر ملونة
« برجل » بدراع متحركة .

● بعد تلوين البيض ليت الاسوان
بمادة التثبيت الخاصة باللوحات
« قولي » ابيض .

● يمكنك ايضاً تجربة طريقة الرسم
المفرغ وذلك برسم وحدات حسب رغبتك
على ورق وتقسيمها بالتحديد وتمسكها
الفرغ باللون المناسب « نجوم » زهور
الخ



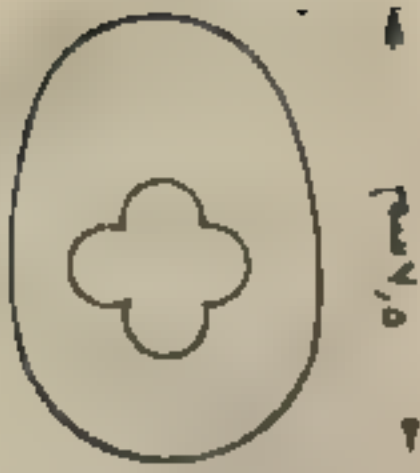


● الخلط الزبد مسح الدقيق ثم مع اللبن المذاب فيه الخميرة ثم غص البيض بالسكر والملح وبالقى اللبن
● اعجنى الخليط جيدا ليتجانس ولقى العجينة على شكل كرة والركبها سساعتين او ثلاث ساعات في السواء لتخمير ولطيمها وضميها في مكان دافئ . وفي خلال هسسداء الوقت يتضاعف حجمها .
● بعد ان تخمر العجينة اعجنها مرة ثانية اي (الثالث) ثم الرديها بالانشابة فوق مساحة مسطحة نظيفة وليكن سمكها 2 = 2 سم .

● غصى باترون الدجاجة والبيض فوق العجينة المفرودة ولطخ حوله بالسكين مع مساواة الحروف بها .

اللوازم : لعمل دجاجة واحدة و 6 بيضات
200 جم دقيق 50 جم زبد 150 جم خميرة بيرة ،
كوبان من اللبن 2 ملاعق قهوة سكر 6 بيضتان ،
80 جم سكر 4 قدة ملح .
للتجميل : زبيب بناني ، لوز ملغر او سودالي ،
لطح صغيرة من الفسفاكمة المكرة 3 باح 4 كسرتس الخ .
للتصق مواد التجميل : بياض بيضتين 6 . ولللميم
واضفاء اللون الذهبي صغار بيضتين .
الطريقة :

● غصى الدقيق 3 بعد لخله في وعاء عميق
● مسحى الزبد
● اذيبى الخميرة في قليل من اللبن الدافئ مع السكر



سم ٦

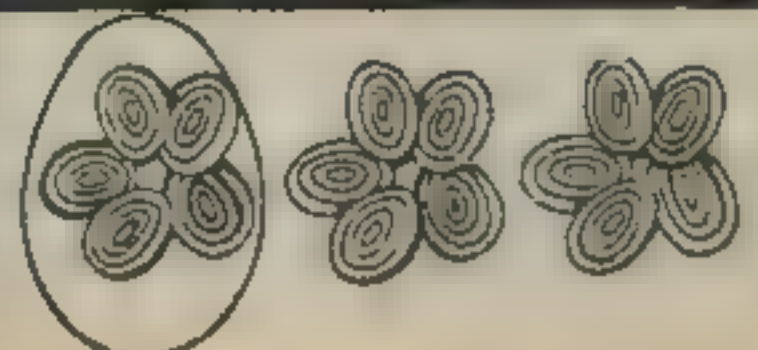
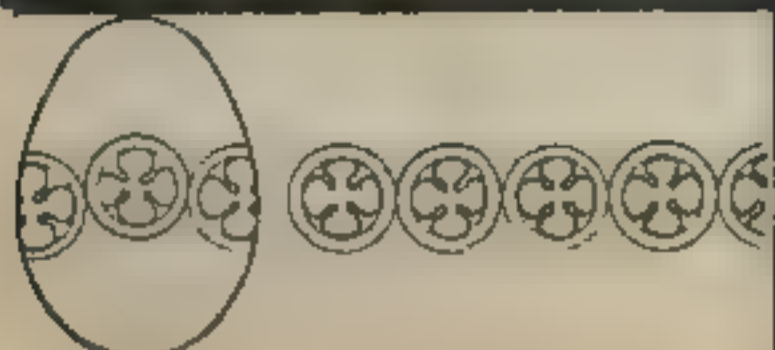
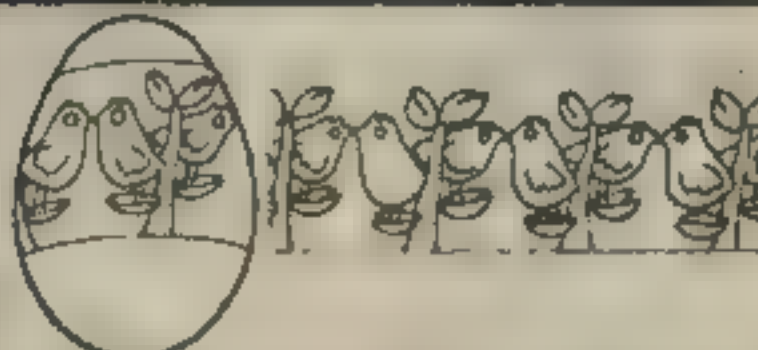
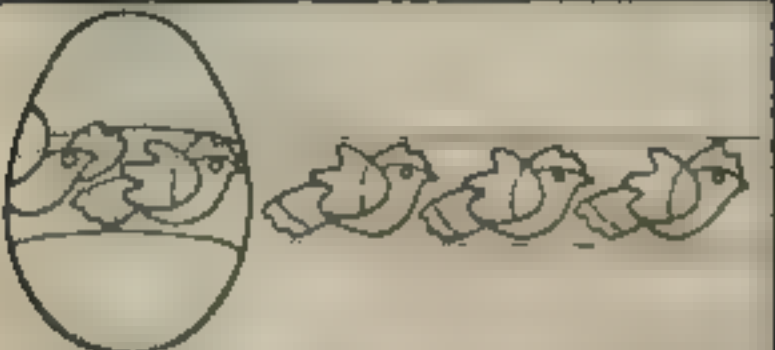
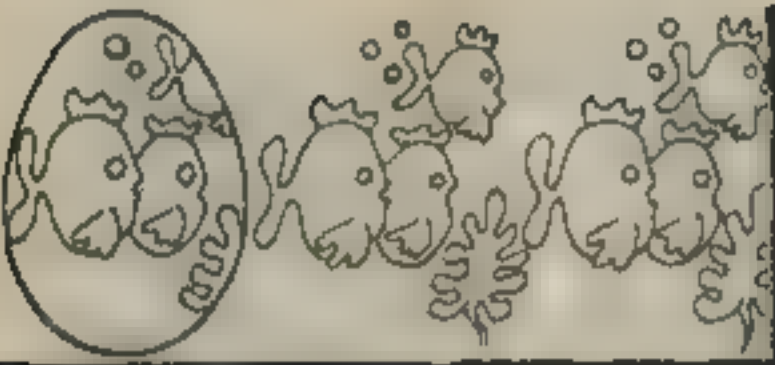
٢ سم وضعي فوقه
بالتون البيض ٤ قطعي حوله
بالسكين .

● جلي البيض حسب
وقتك بالزبيب والفاكهة
المسكرة والمكسرات ٢ ثم
ادخلي الكل بصغار البيض
● ادخلي البيض للفرن
لمدة ٢ دقيقة تقريبا .



سم ٣٢

أشكال طرق تلوين البيض



● جلي الدجاجة
مستقيمة بالنظر إلى الصورة

● شرائط رفيعة من
المعينة اعملي للدجاجة عرها
صفيرا والصفيد فوق واسها
بياض البيض كما يمكنك
ان تشكلي لها بواسطه
المعينة ايضا ولطسم
البسكوت اجنحة الخ ..

● بالسكين حدي ايضا
شكل الريش .

● الصلي الزبيب هنسا
وهناك كما ترين في الصورة
وبذلك تكونين قد كسوت
الدجاجة تماما .

● لوزة مقشرة او حبة
السوداني شكل منقش
الدجاجة

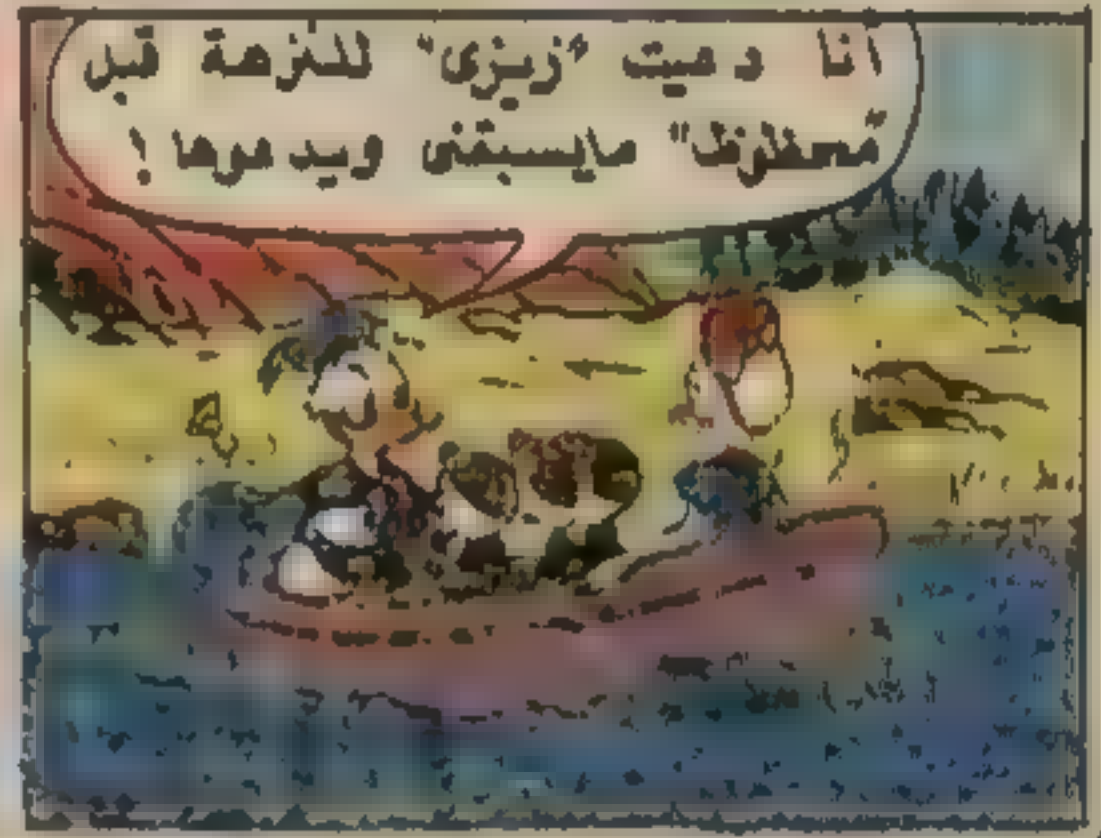
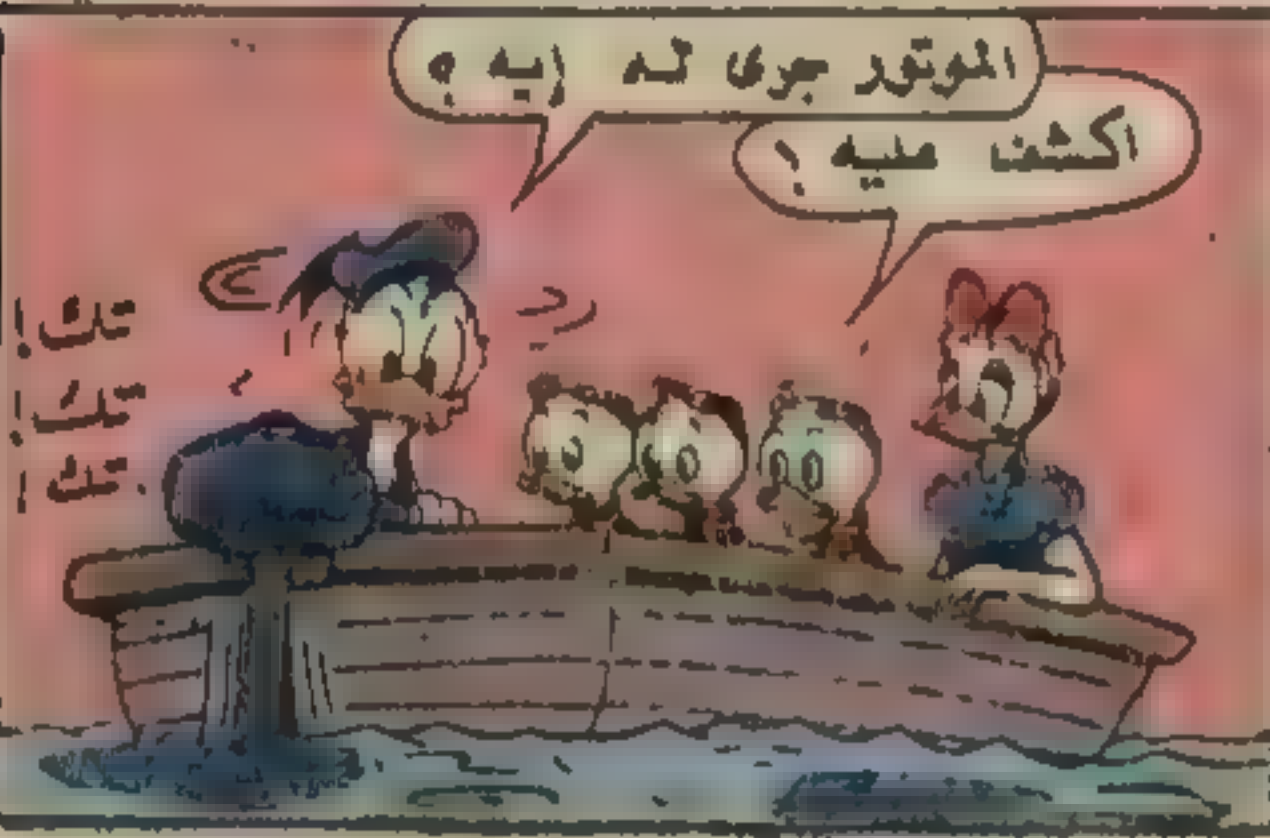
● قطعة من الصلوي
المسكرة شكل عينيها .

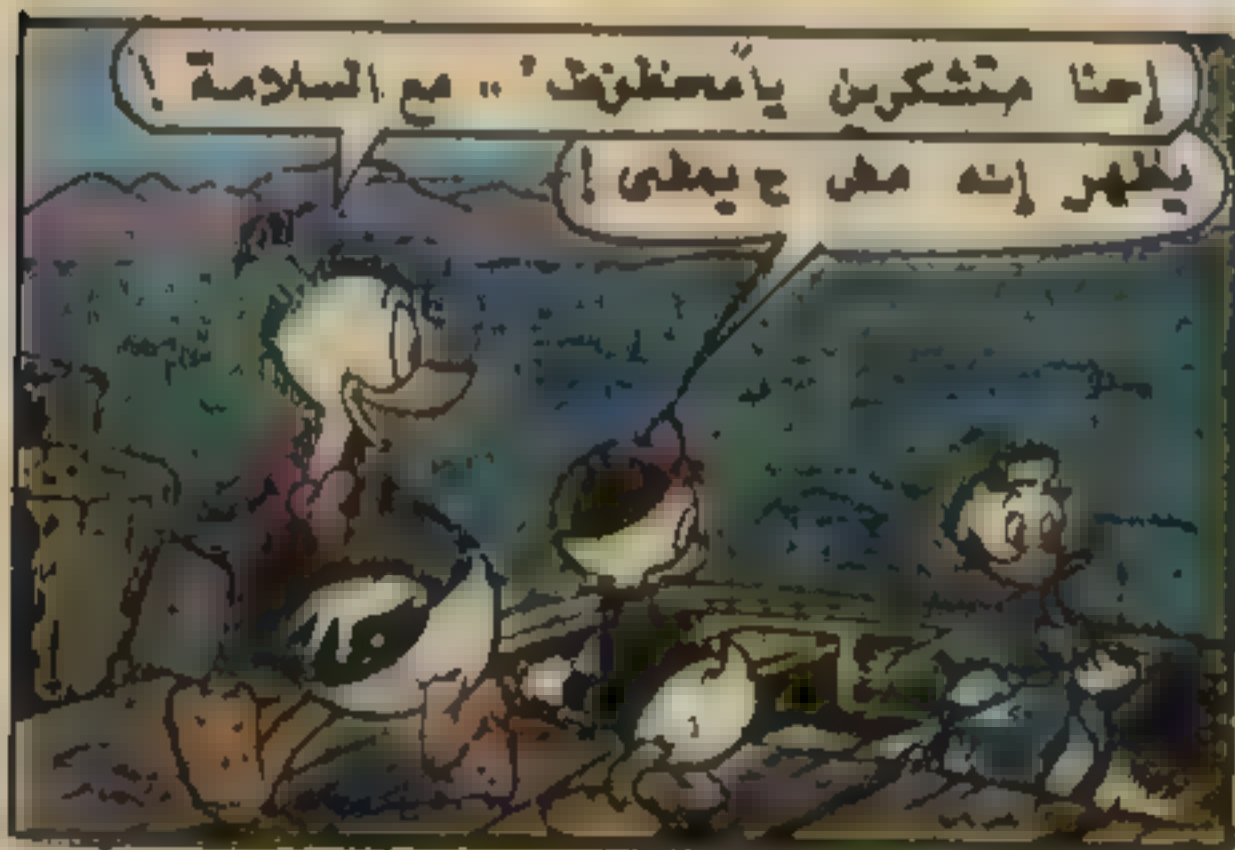
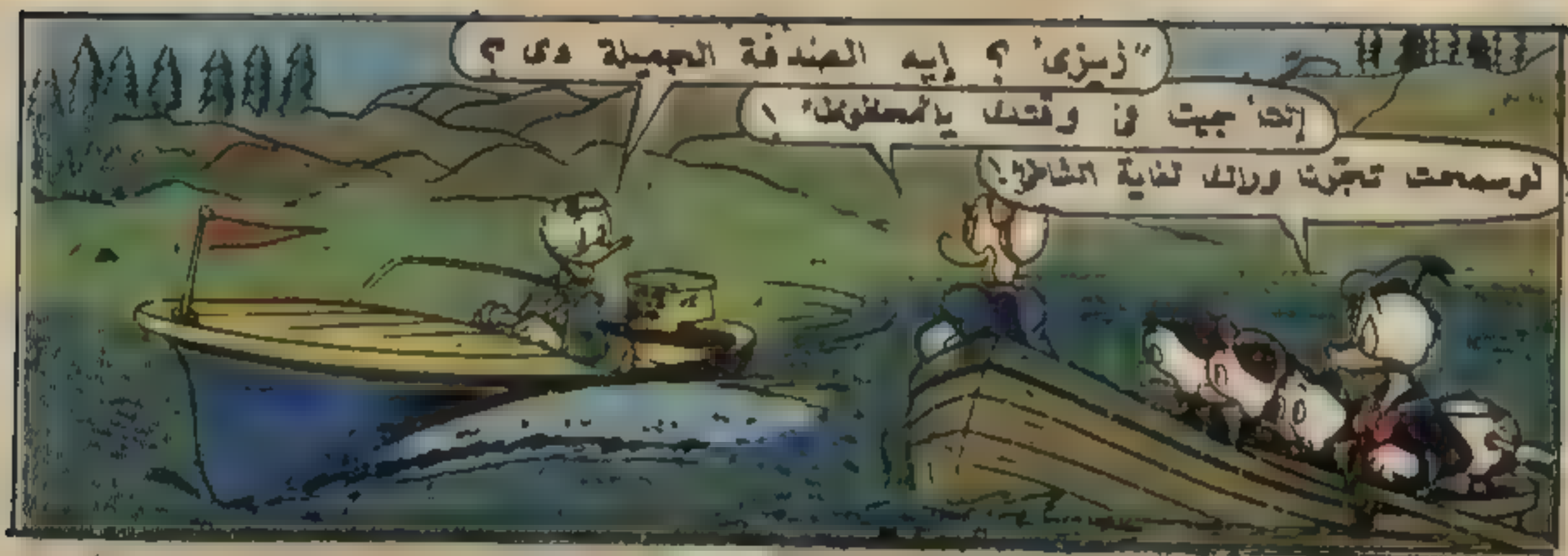
● ادخلي الكل بصغار
البيض ثم ادخلي الدجاجة
في فرن متوسط الحرارة لمدة
٢٥ دقيقة حتى تنضج .

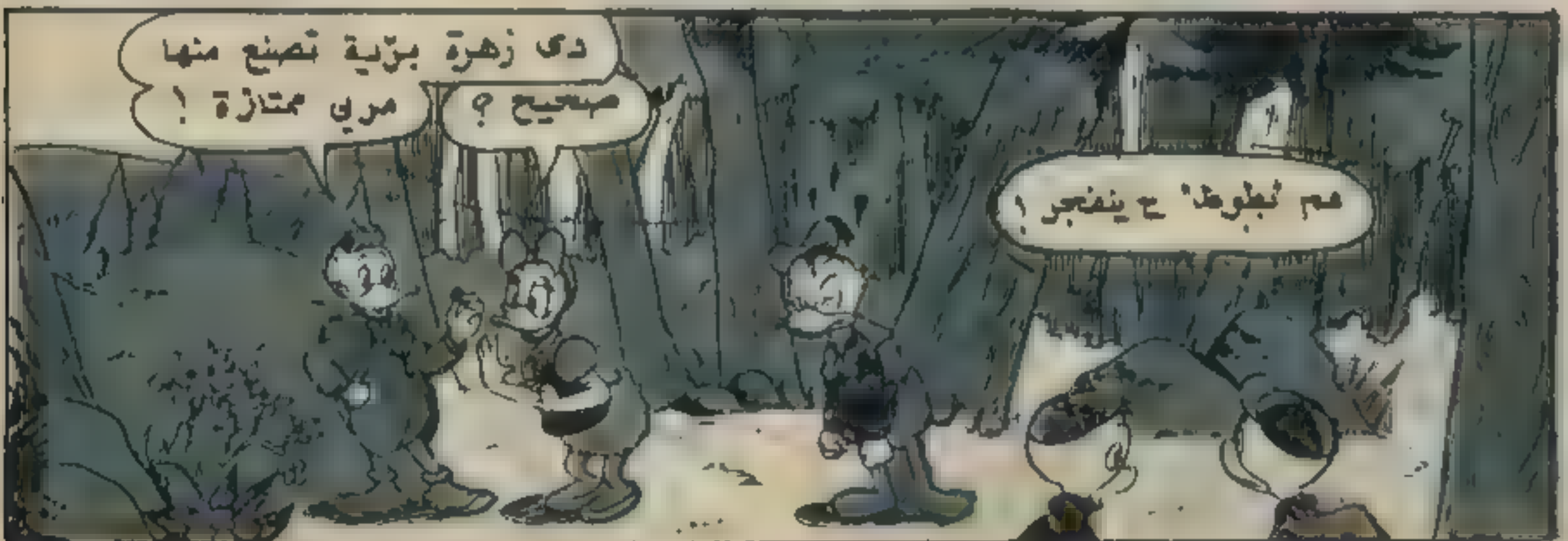
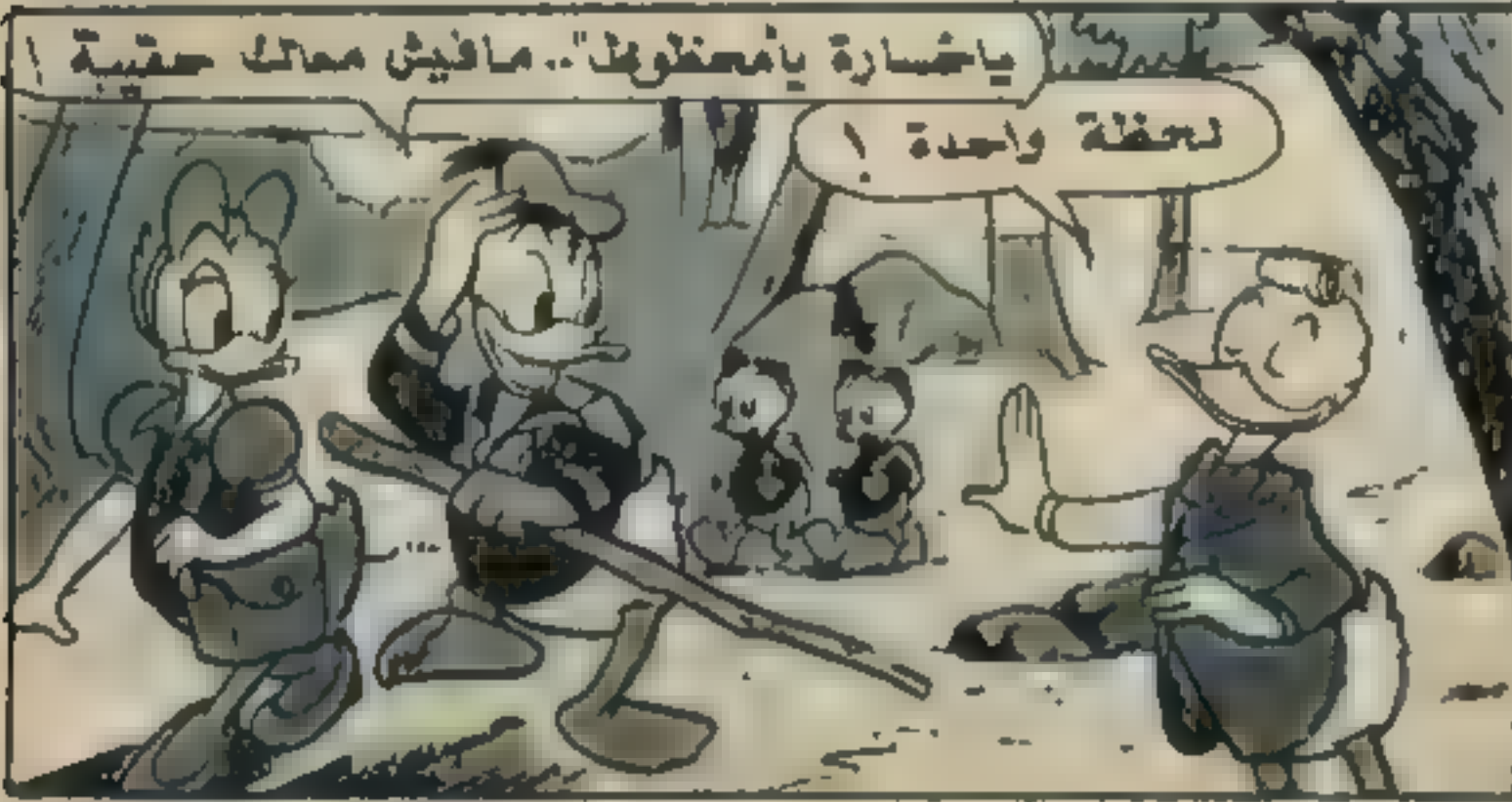
● قديم الدجاجة وهي
دافئة ومعه زبد او مربى او
لبن بالكافاو او بالقهوة .
لعمل البيض

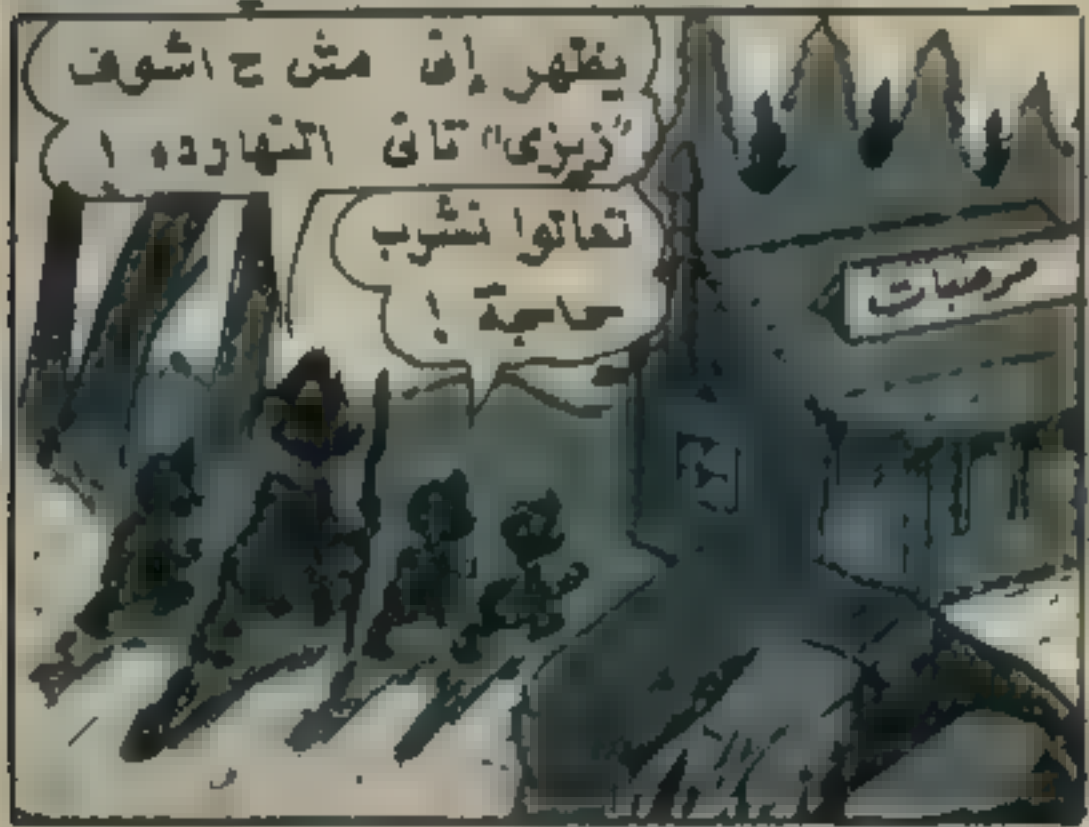
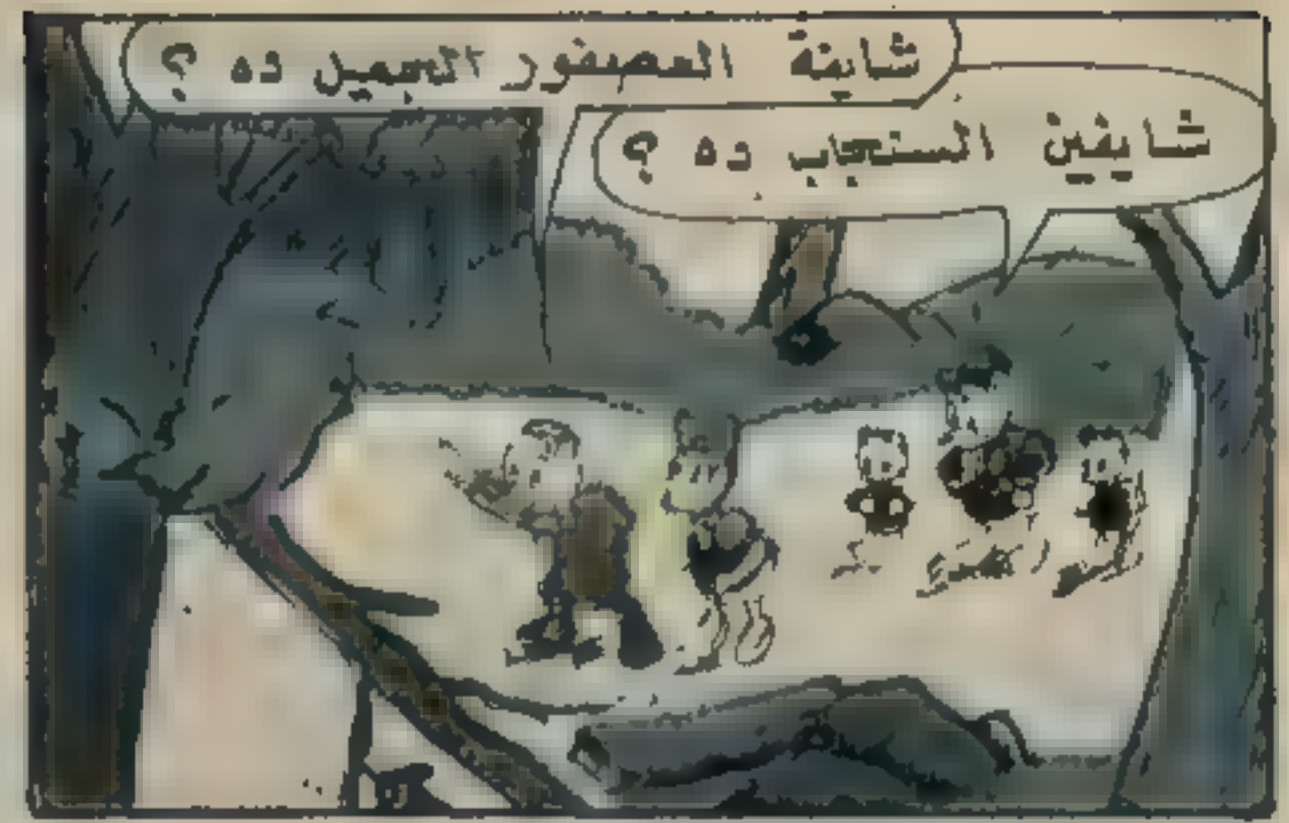
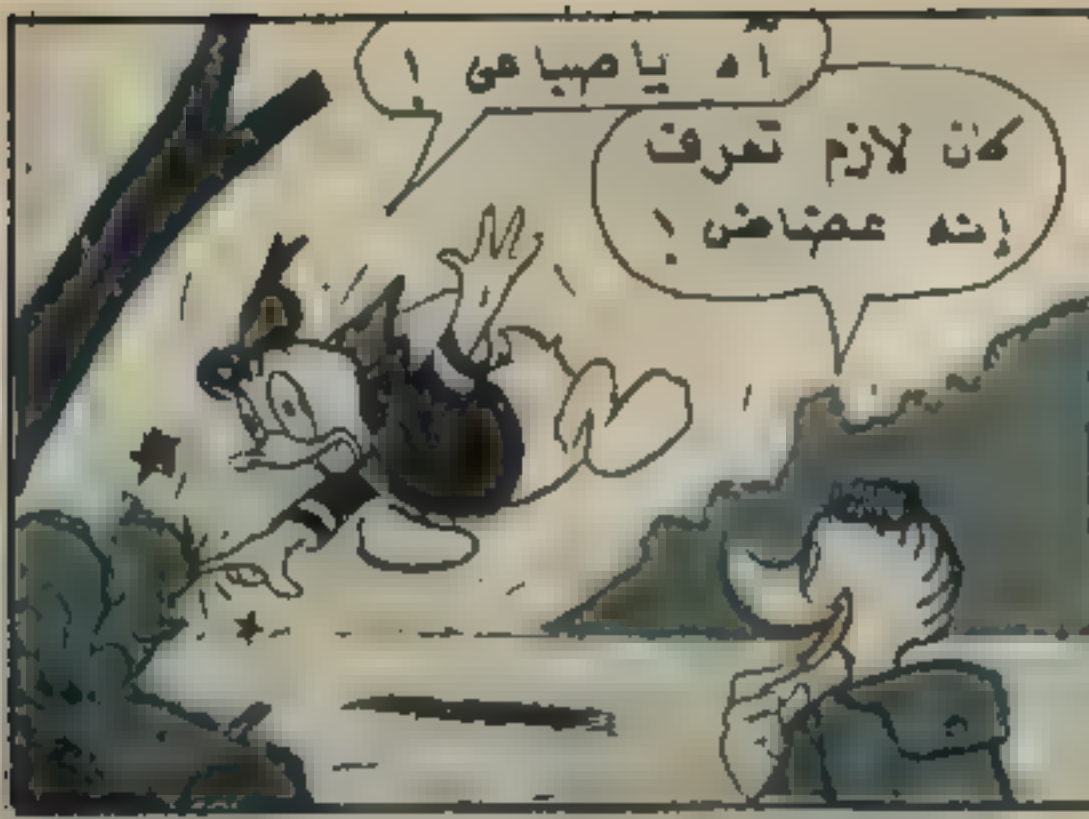
اميدى هجن باقي المعينة
المتخلقة بعد عمل الدجاجة
والفرد بها بالنشابة لسك ١

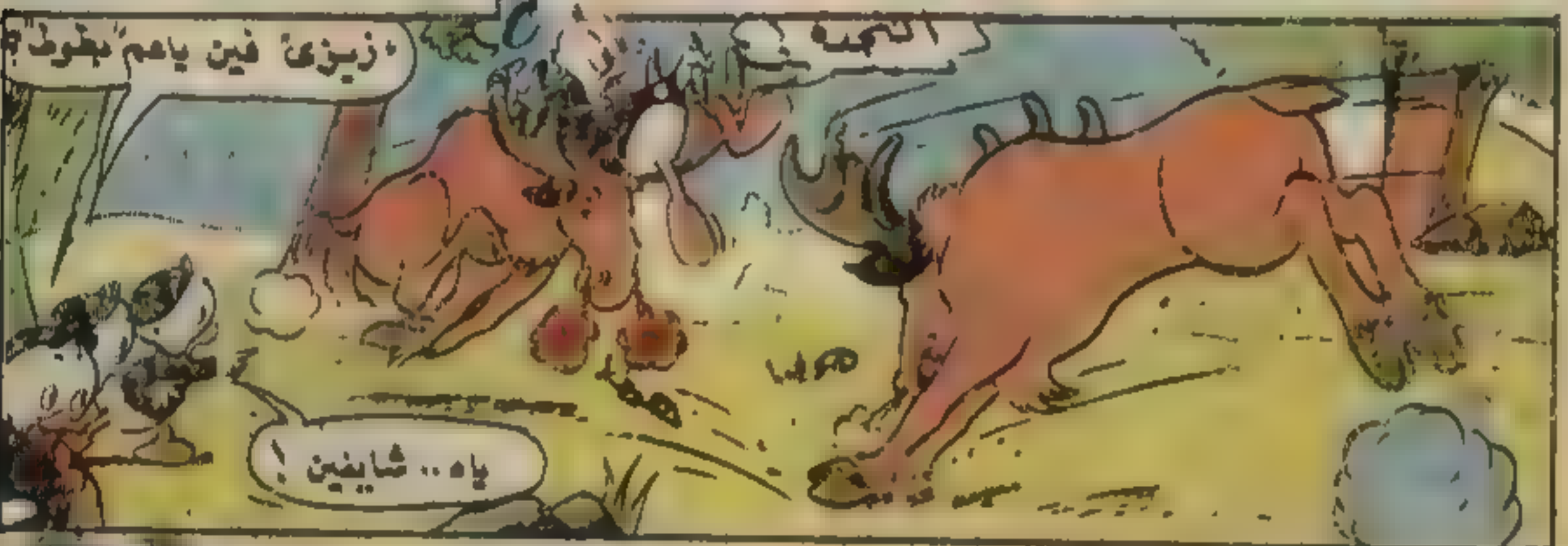
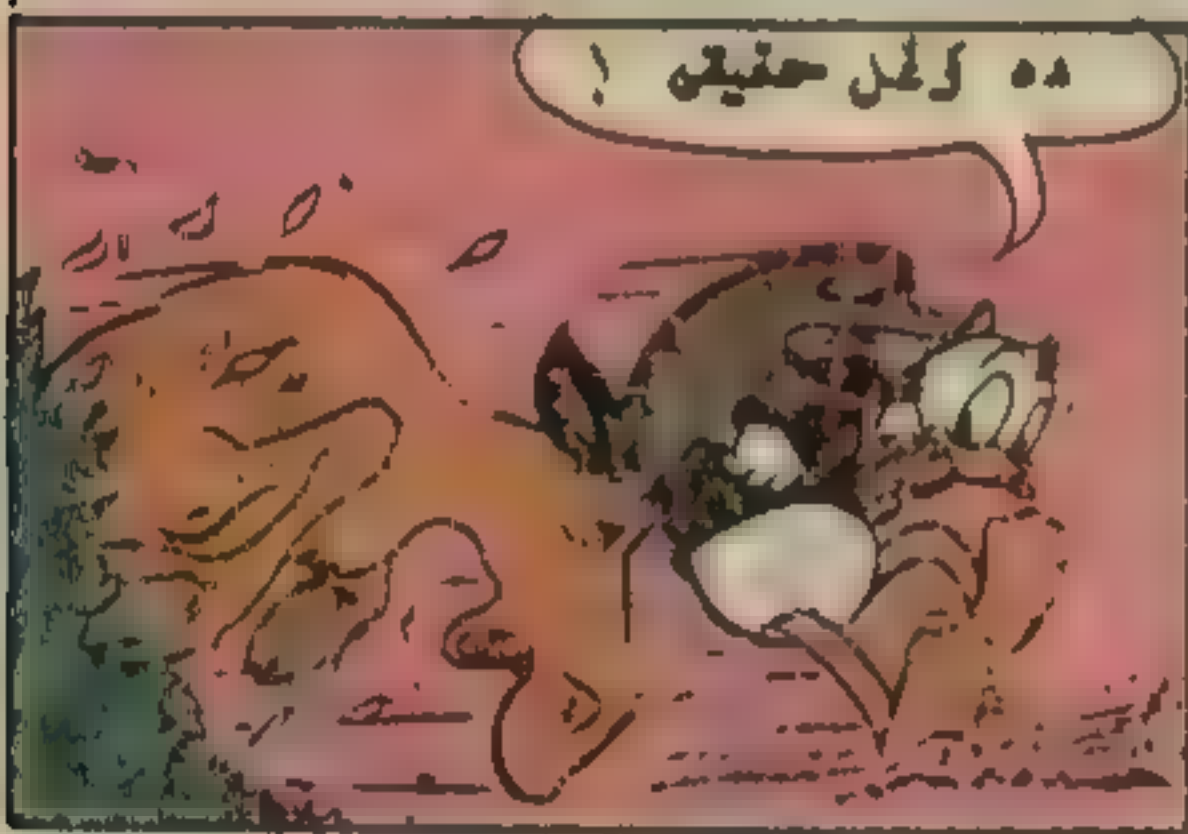
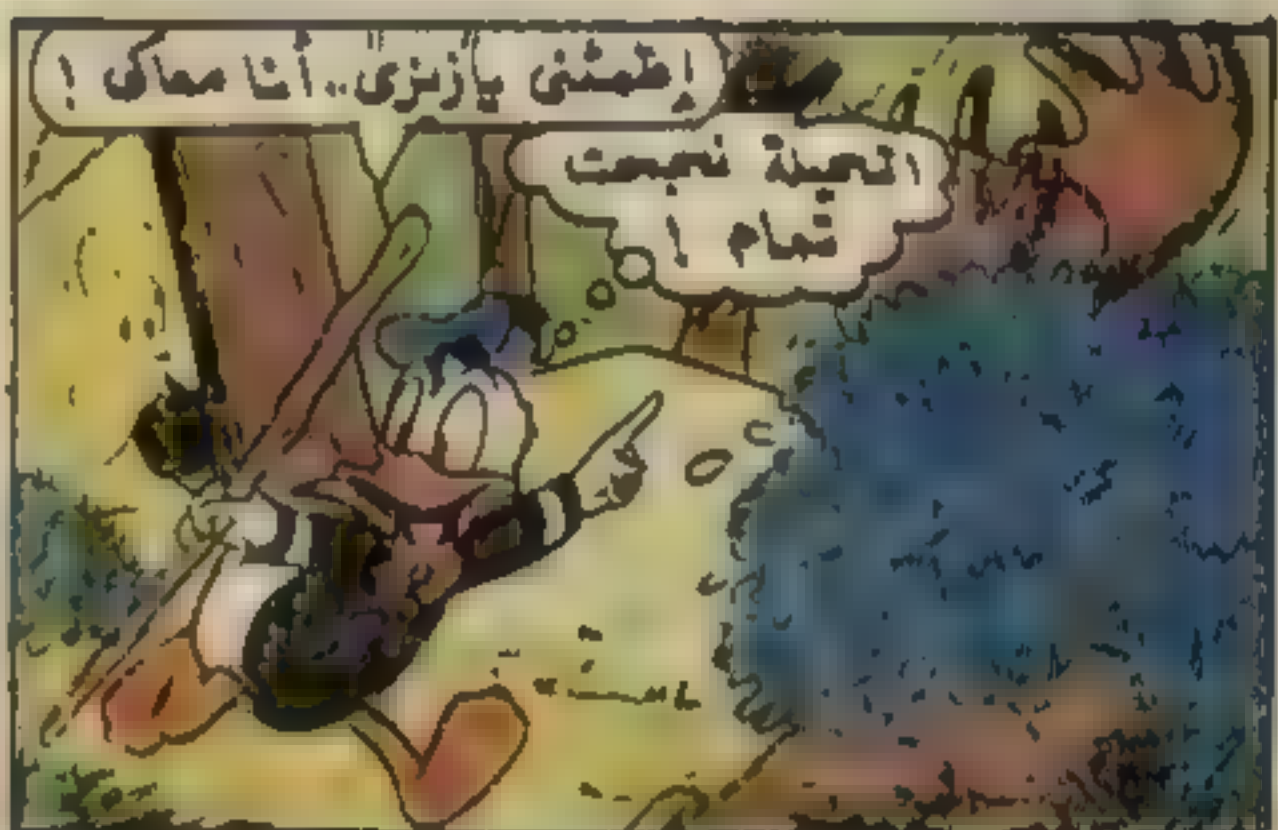
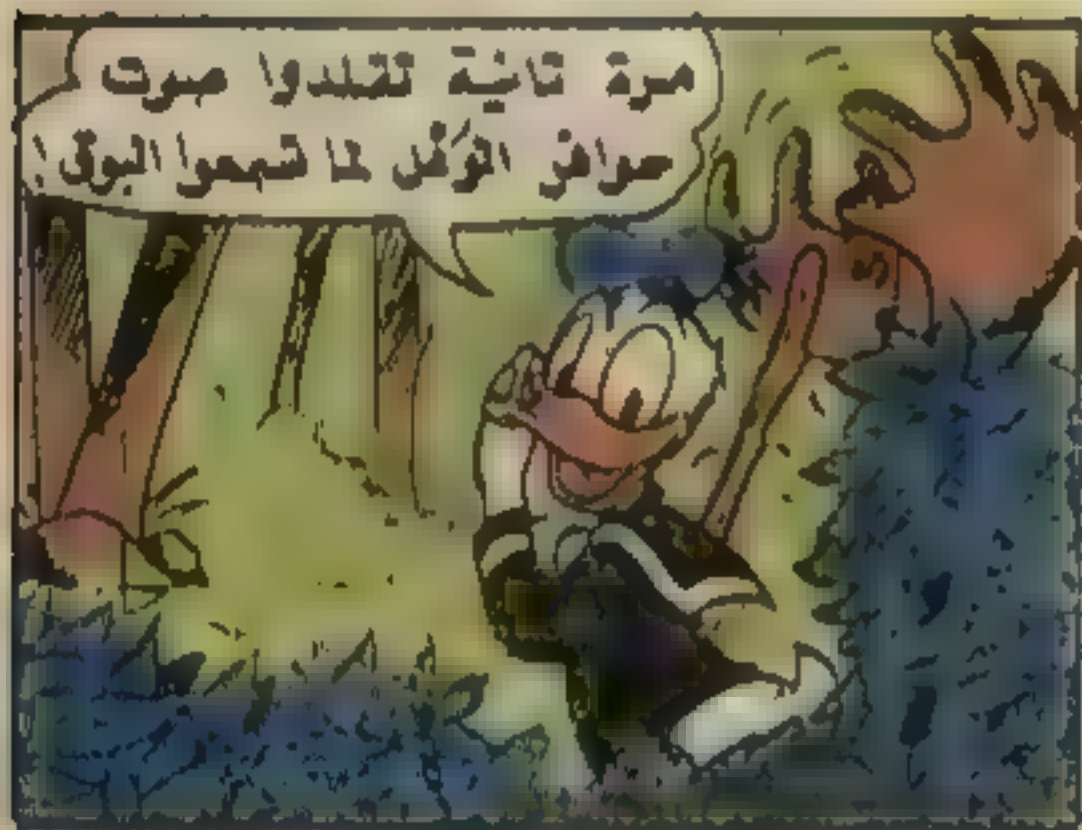
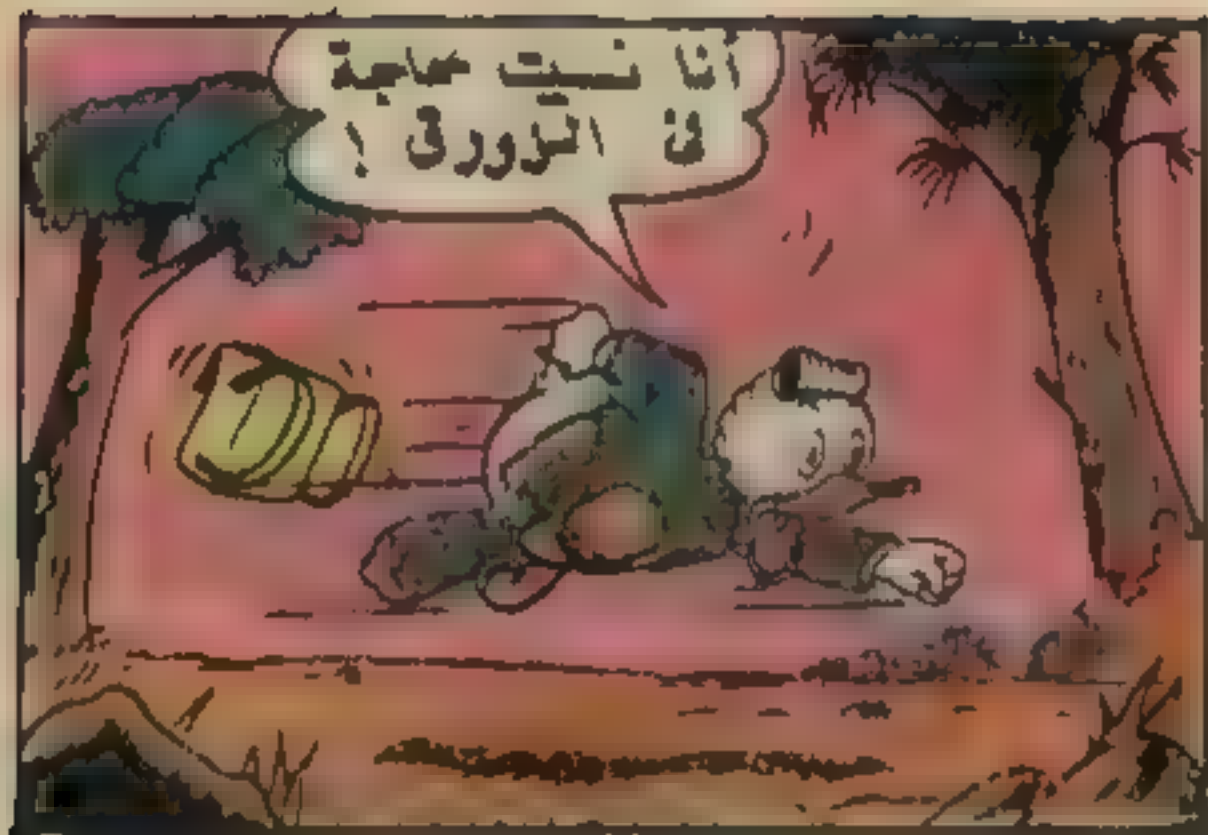
بطوط في الغابة!

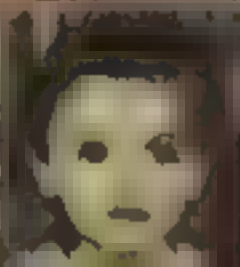
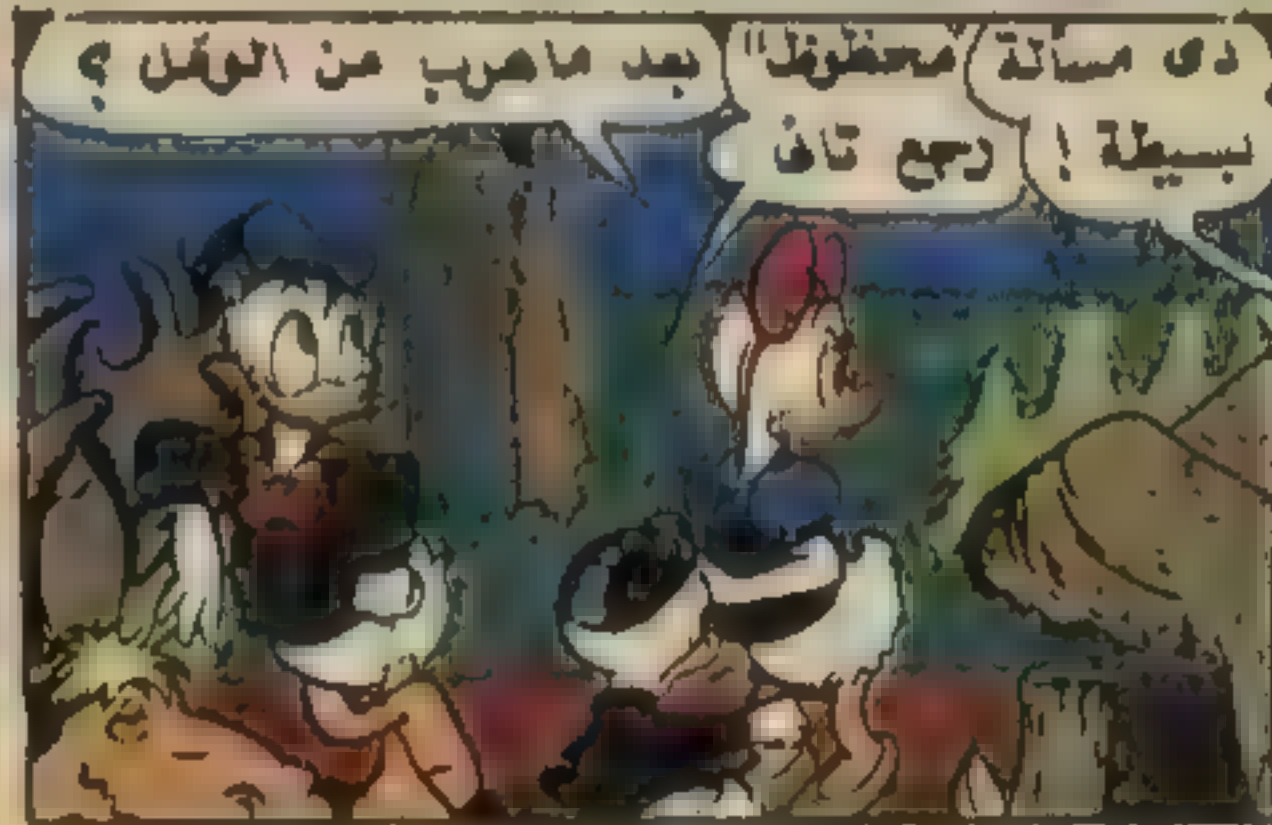
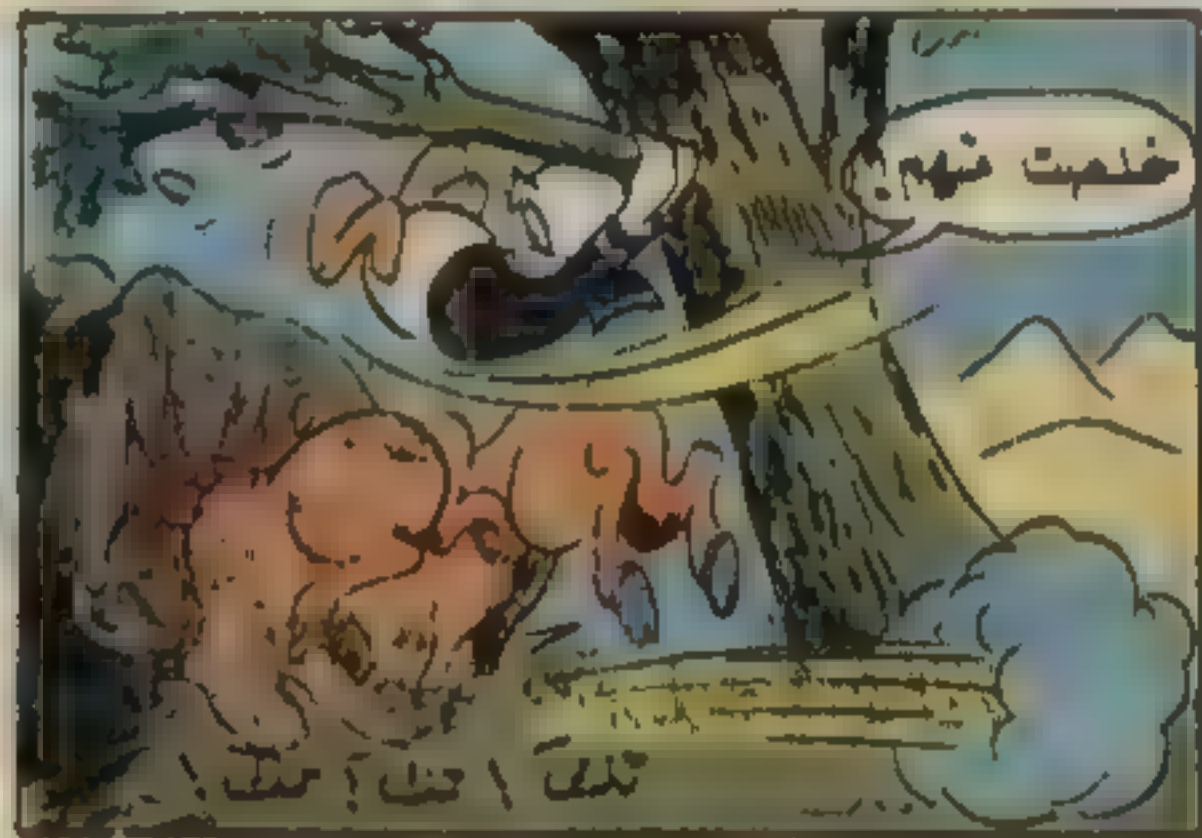
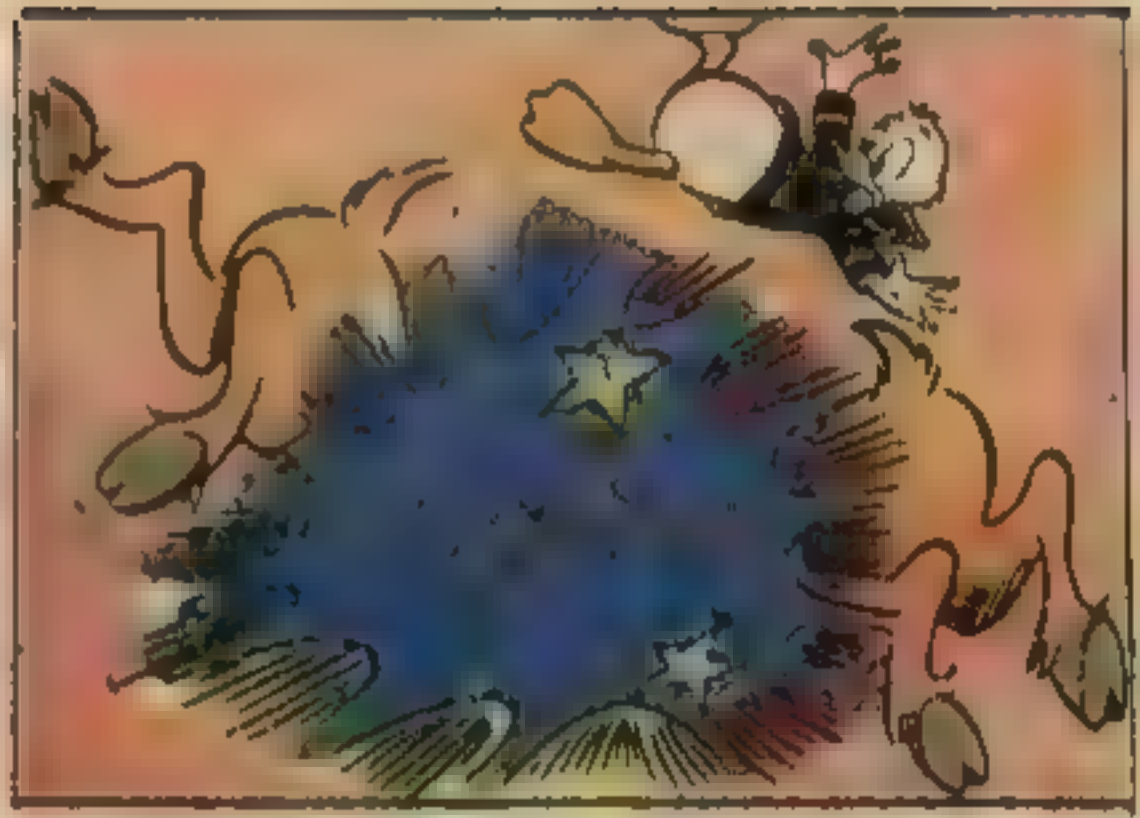








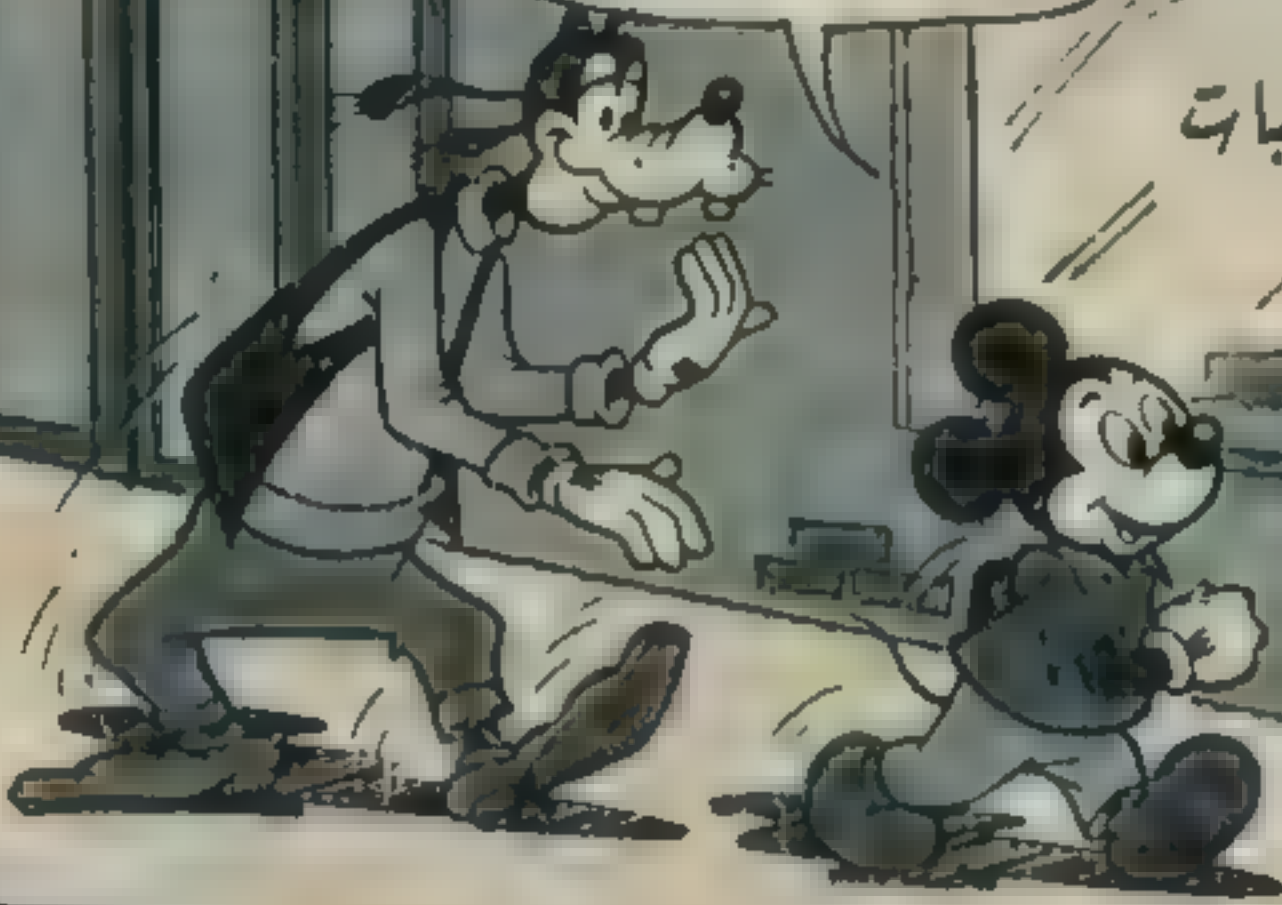




بندق وبندق!

تعال يا بندق.. أنا عازمك
على واحد آيس كريم!

عصير ومرتبات



5-74016

إنت دايماً تعزميني ياميكي.. وأنتا
مش قادر أرد لك التجميل!
ولا يهتفك!



انتين آيس كريم يا شليليم!

حالا ياميكي!



لكن إمتي الحظ تبسم لي به

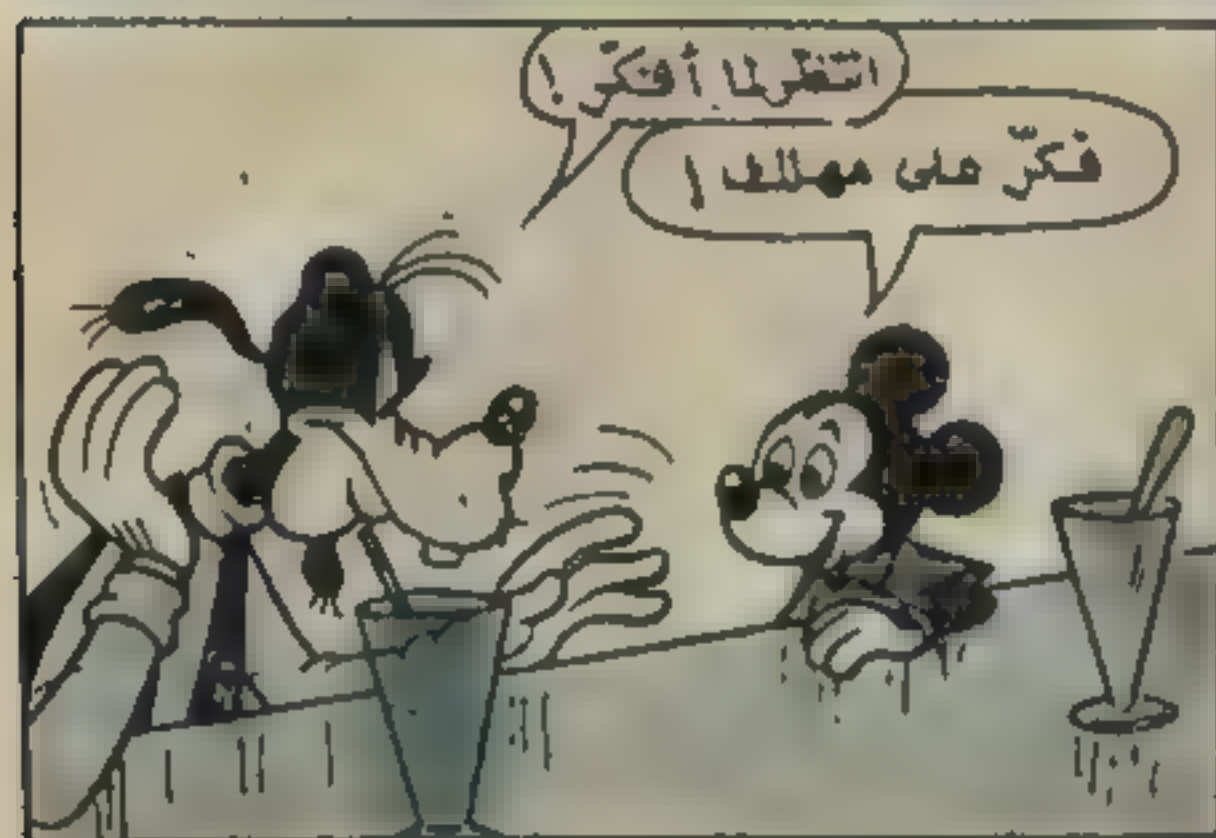
تعمل إيه يا بندق?
لو كنت مليونير؟



في يوم من الأيام حظي بـ يتحسن!

قل إن شاء الله!

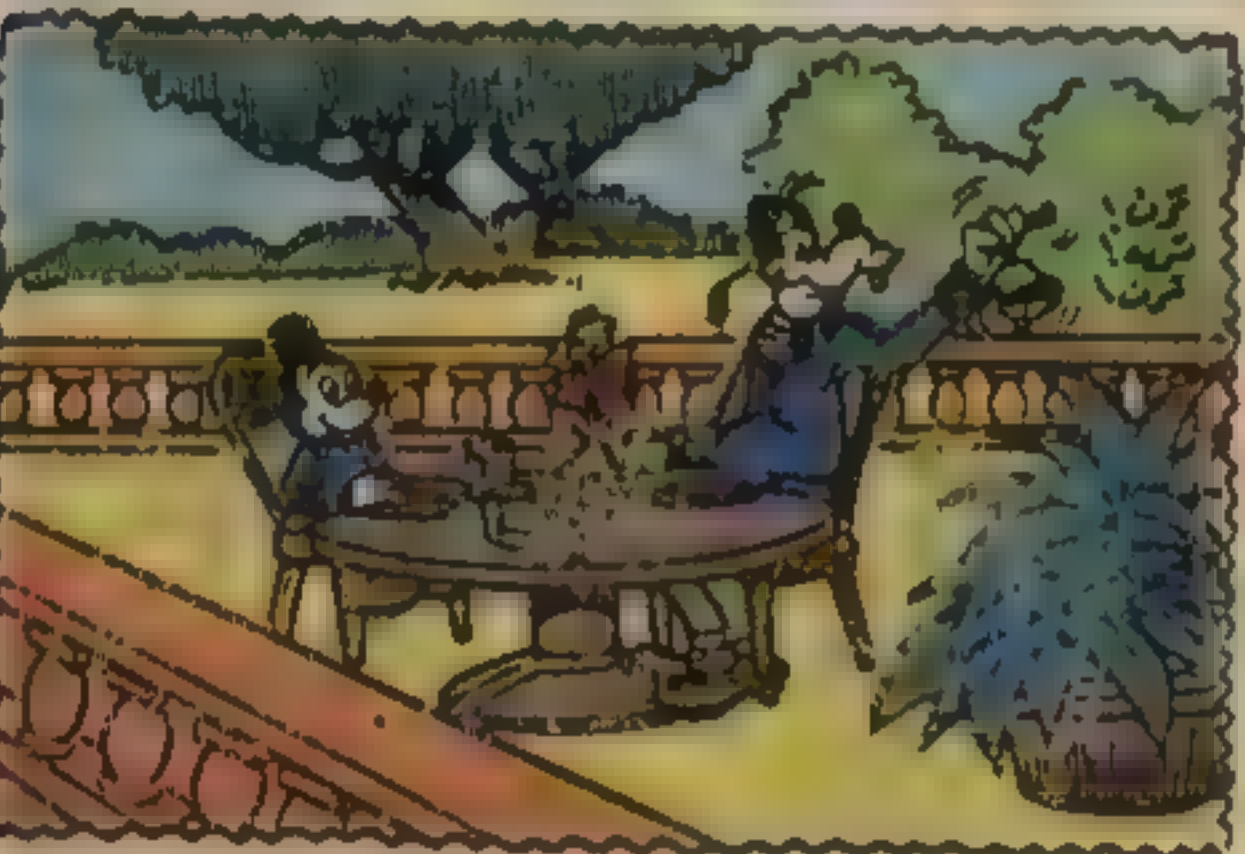
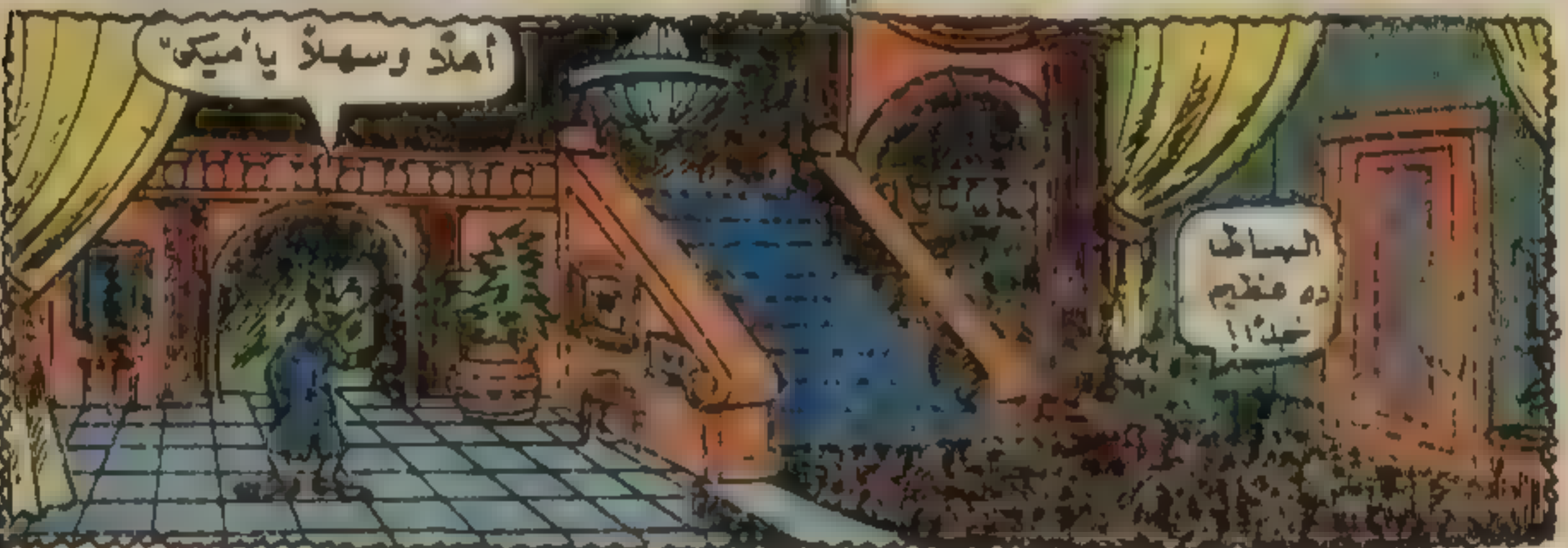




أول حاجة أعملها... أجيب
العربية الفخمة بالسواق!



بجملته عاشانه تتفكره معايات القصر....



١ - الورد على الماء ٢ - السنارة متجهة ناحية اليمين بينما القارب يسير الى الامام ٣ - الهمل على والقارب سائر ٤ - دكان الباب لي عكس اتجاه الريح ٥ - القمر أثناء النهار ٦ - ظهور النجوم في السماء ٧ - مقياس الدقة معتدل بينما القارب متجهها لليسار ٨ - النار ملوكة ناعدا ٩ - العنكبوت ١٠ - دكان القارب ملوكة



حل الترتيب الصحيح :

خطوات السج

٢ ٤ ٥ ٦ ١ ٤ ٤ ٢

خطوات الجرى ٢ ٤ ٤ ١ ٤ ٤ ٢ ٢ ٢ ٢

حل المجموعات المتجانسة

١٩ - ١٢ - ٢ - ١٥ - ١٧ - ٧ - ١

٨ - ٢ - ٥ - ١٠ - ١١ - ٩ - ٤ - ١٢ -

١٨ - ١٤ - ١٥ - ٦ - ١٦ -



« آيمن » كان سيكون ضحية عملية نصب بالفصل لان صور البيت تبين الاجهزة الحديثة كلها التي ستعمل بالكهرباء لكن المنطقة التي يقع فيها البيت لم تدخلها الانارة بعد بدليل عدم وجود أسلاك في الاعمدة الكهربائية المؤدية الى البيت او المنطقة المحيطة به

حل
الغز

حكمة

● كل ما قاله سوى
الله يسر ، وكل حلا
سوى الله قليل .
● المؤمن يزرع ويحصد
الفساد ، والمنافق يقطع
ويرجو العصف .



مسابقة

الكلمات

المتقاطعة



تهنئة الفائز الاول في مسابقة الكلمات المتقاطعة
المنشورة هذا الاسبوع الصديق - طه هوالى -
اللاذقية - وفاز بمجلد ميكي - كما فاز الاصدقاء
سامح سعد فرج - منشية البكرى - بقصة -
وائل احمد السيد - الكويت - مجموعة طوابع -
حامد عبد الله حسن - البساتين - مجموعة طوابع -
التي :

١ - الصمغ حيوان برى . ٢ - حرف جزم -
كهل - ٤ - يسرى في عروقتنا . ٥ - في النهم - عكس
انس - ٦ - بمعنى لا تتحرك - فاكهة يشتهر بها
العراق . ٨ - الاسم الثاني لمؤلف شخصيات مجلة
ميكي المالى . ٩ - عاصمة دولة عربية تقع في
الخليج العربي - ١٠ - حرف جر .

عبودي :

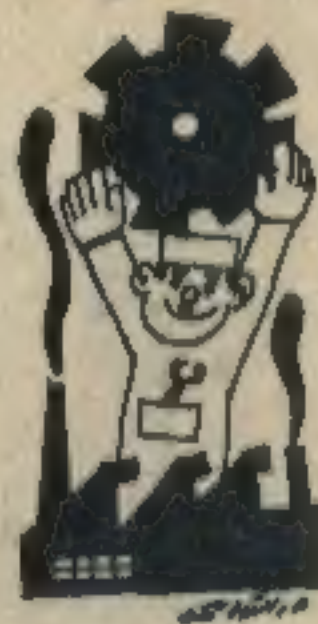
١ - أداة للتعريف - فرع الباب « معكوسة »
٢ - شجر « المعكوسة » - اسم استهزاء « معكوسة »
٣ - بطل المجلة - فاكهة مشهورة « معكوسة » .
٤ - بحر - حيوان صمغ خزال . ٥ - مرغ خطير
« معكوسة » - عكس لمب « معكوسة » - بمعنى
متولى . ٦ - فعل الامر من نام « معكوسة » .

في المسابقة الاسبوعية فكر وان
فال صديق محمود عبد الدايم -
شجرة - عن الشعر - بقصتين - وفاز
الصديق محمد عبد السلام عبدالله
- السكاكيني - بثلاث قصص - عن
الدعاء

مسابقة فكر وفكر

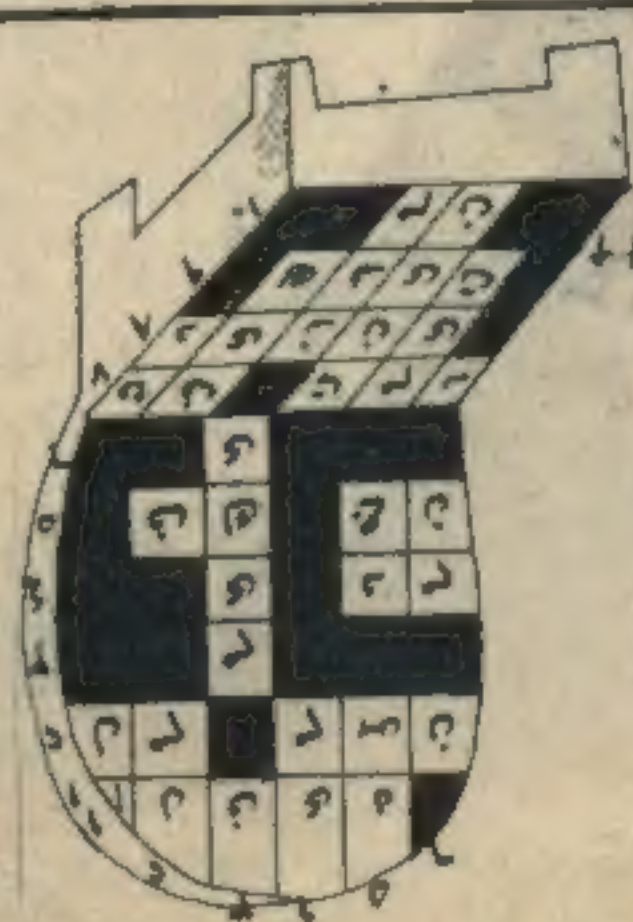
مصدر

الامل..



دعاء

بقوة العمل ..
بقوة الايمان .. نسابق الزمن
ونحقق الامل ..
طول ما الهدف طريق
يجمعنا بالصديق
منحاش .. م المحن
الدم راح يهون .. والعمر راح
يهون
عبدان مصر الوطن ..
بقوة الصمود .. ح نعظم القيود
ونوصل للهدف
نحقق السلام .. ونقضي ع الظلام
ونحافظ ع الشرف
من الصديق : محمود عبد الدايم
احمد - شجرة - القاهرة



● الهى .. لقد
تجلت بديك في مظاهر
اسمائك وصفاك ،
واودمت اسرارك العليا
في اسمائك العسنى .
وامرنا ان ندعسوه
بها ، وهانذا اقدم
لبسنا من انوارها
راجيا ان تكون معانيها
الملوية طاقة روحية
لقد قصدت بهذا
وجهك الكريم ، فتقبل
منى .. « انك انت
السميع العليم » .
محمّد عبد السلام

دعوة

لك .. ولأسرتك .. ولأصدقائك
لقد جاء أمتع الاوقات .. وأسعد اللحظات



عبد الربيع
شمس الشيم

في أجمل مكان
في جنة الأطلال
وعلم الكبار

هاني داي

للجن والامم
هاني داي / هوان شارع عمر عبد العزيز
بجوار الكابريج تليفون : ٣٨٤٣٧ / ٩١١٥٩١



شخصيات من بيض شمع النسيج



قص حول الشكل الخارجي لكل الرسوم . او اذا اردت الاحتفاظ بالمجلة فانقل هذه الاشكال على ورق شفاف
اطبعها على ورق مقوى ، ولونها بالالوان التي تريدها . ضع البيضة سليمة في كأس ثم لف حولها الشر
الذي يحمل الشخصنة ، وادخل اطرافه على جانب البيض داخل الكأس وهكذا تحصل على بيض شم النسيج